



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərbaycanca Yemək Tarifləri

## Balqabaqlı Börek

Kabaklı Börek



6 ədəd hazır kövrək  
1 Ədədyumurta  
1 Su stəkanı süd  
1 Çay stəkanı zeytunyağı  
İçəi Üçün;  
6 Ədəd orta boy balqabaq  
2 Su stəkanı rəndə ağ pendir  
1 Ədəd yumurta ağ  
Yarım dəstə cəfəri  
3 - 4 budaq şüyüd  
1 çay qaşığı qırmızı marka bibər  
Üzəri Üçün;  
1 Ədəd yumurta sarısı  
1 Çorba qaşığı suysam

- # İlk əməliyyat olaraq iç vəsait hazırlanır. Balqabaqların qabıqları qırxiyar, rəndənin qalın kənarıyla rəndələnir. Çox suyu varsa möhkəmlə bilər.
- # Üzərinə rəndələnmiş ağ pendir, qırmızı marka bibər, qıyılmış cəfəri və şüyüd əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Kövrəklər üst üstə qoyulur, siqaret piroğui istehsalında olduğu kimi 8 bərabər üçbucaq parçaya kəsilir.
- # Çuxur bir kobud süd, zeytunyağı və yumurta qoyulur, yaxşıca çırpılır.
- # Kəsilən üçbucaq parça alınır, üzərinə bir şirin qarışıq qədər sütlü qarışıq sürtülər, ikinci kövrək üzərinə qoyulur, bir şirin qaşığı sütlü qarışıq sürtülər.
- # Kövrəyin geniş kənarına balqabaqlı iç qoyulur, iki kənarı sağdan və soldan bağlandıqdan sonra siqaret piroğui kimi rulo edilir. Piroqlar yağlanmış soba nimçəsinə möhkəm-möhkəm düzülür.
- # Bütün piroqlar hazırlanınca qalan sütlü qarışığa yumurta sarısı əlavə olunur, piroqların üzərinə sürtülər, suysam səpilir.
- # Soba nimçəsi 185 dərəcə sobaya verilir, qızarana qədər bişirilir. İsti olaraq ikram edilir.

**Not:** Balqabaqlı börek sarımsaqlı qatıq yoldaşlığında da xidmətə təqdim edilir.