

Bal Kabagi Boregi

Malzemeler

4 dilim bal kabagi
1 buyuk kase ceviz
1 kase toz seker
4 yemek kasigi tereyagi
Hamuru icin:
4 su bardagi un
2 tatli kasigi tuz
2 bardak su
1 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

4 su bardagi una, iki tatli kasigi tuz ve 2 su bardagi kadar su eklenir. 1 cay bardagi sivi koyularak hamur istenen kivama gelene kadar yogurulur. 3 bezeye bolunen hamur dinlendirilir. Kabuklari soyulan 4 dilim kabak dogranip rendelenir. 4 yemek kasigi tereyagi tavada eritilir. Bu sirada boregin pisirilecegi tepsiye sivi sag surulur. Bezeler un serpilerek acilir ve incecik yufka haline getirilir. Yufkanin uzerine eritilen tereyagi surulur, rendelenen kabaklar serpilir. Kabakların uzerine ceviz ve 2 yemek kasigi toz seker serpilir. Yufka ic malzemeyle birlikte sarilir ve kendi etrafında cevirilip tepsiye koyulur. Diger yufkalar da ayni sekilde hazirlanir ve ilk hazirlanan boregin etrafina sarilarak dolanir. Eritilen tereyagi boregin uzerine dokulerek surulur ve firinda pisirilir. Ucgen kesilerek servis edilir.
Bal kabagi boregi sunuma hazirdir.