

Balkabagi Boregi

Malzemeler

1kg. kadar un

1 cimdik tuz

1-1,5 kg. balkabagi

tozseker (herbir yufka icin 3-4 yemek kasigi)

iri cekilmis ceviz

tarcin

yeterince yumusak margarin

yeterince sivi yag

Uzerine;

pudra sekeri ya da 2 su bardagi seker ile hazirlanan sogutulmus serbet

Yapilisi

Oncelikle yogurma kabina un alinip ortasi acilir; bir cimdik tuz ve aldigi kadar su eklenerek ele yapismayan yumusak bir hamur yogrulur. Uzeri ortulerek bir sure dinlendirilir. Diger yandan balkabagi rendelenir.

Dinlenen hamurdan 3'erli gruplar halinde mandalina buyuklugunde bezeler yapilir. Bezeler unlanmis zeminde ayri ayri, pasta tabagi buyuklugunde acilir. Aralarina yumusak margarin surulerek uc tanesi ust uste yerlestirilir. (Ucuncuye margarin surulmez) Oklava ile acilabildigi kadar ince bir sekilde acilir. Acilan yufkanin uzerine firca ile sivi yag surulur, rendelenmis balkabagindan bolca serpilir; uzerine toz seker, tarcin ve ceviz serpilir, rulo seklinde sarilir. Hazirlanan rulo yaglanmis tepsiye yerlestirilir. Butun hamur bitene kadar islem tekrar edilir.(Istege ve becerinize gore yufkayi tek bir bezeden, margarin kullanmadan da acabilirsiniz.) Butun hamur bitince rulolarin uzerine firca ile sivi yag surulur ve onceden isitilmis 170 derece firinda iyice kizarincaya kadar (40 dk.) pisirilir. Soguyunca dilimlenir. Servis sirasinda uzerine pudra sekeri elenir ya da borek sicakken uzerine soguk serbet gezdirilebilir.ellerimize saglik