



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Balkabaklı Börek



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 yufka
- 500 g rendelenmiş bal kabağı
- 1 kuru soğan
- 150 g beyaz peynir
- 1 çay bardağı süt
- 1/2 çay bardağı yağ
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, yumurta.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Ilık olarak yoğurtla servis edin.

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Soğanı soteleyip bal kabağını ekleyin ve fazla suyunu çektirerek soğutun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Sosu karıştırın:



- Süt, yağ ve yumurtayı çırpın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

3. Yufkaları sarın:

- Yufkaları soslayıp bal kabağı ve peynirli harcı paylaştırarak rulo yapın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

4. Pişirin:

- Ruloları tepsiye dizip 185°C fırında 30 dakika pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Bal kabağının suyunu çektiirmek böreğin hamurlaşmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı