BALKABAĞI BÖREĞİ

4 adet yufka
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta beyazı
İçi için:
1 kg balkabağı
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı ceviz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

İlk işlem olrak iç malzemesi hazırlanır. Balabağının kabuğu soyulur ve rendenin iri kenarıyla rendelenir.
Üzerine şeker ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı konur. Kapak kapatılır. Kısık ateşte ara sıra kontrol ederek yumuşayana kadar pişirilir.
Tamamen soğuduktan sonra iri çekilmiş ceviz eklenir ve karıştırılır.
Yufkalar üst üste konur. Artı şeklinde kesilir. (16 adet üçgen yufka elde edilir.)
YUfkanın yüzeyine süt, zeytinyağı ve yumurta beyazından oluşan karışımdan 1-2 kaşık dökülür ve fırçayla yayılır.
Geniş kenarına, uzunlamasına balkabaklı iç bırakılır. Önce rulo yapılır, sonra kendi etrafında döndürerek gül böreği şeklinde sarılır.
Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Artan sütlü sosun içine yumurta sarısı eklenir ve böreklerin üzerine sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Börekler kızarana kadar pişirilir.
Ilık larak servise sunulur.

Not: Balakabağı böreği Zonguldak bölgesine ait yöresel bir lezzettir.