KABAKLI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

Malzeme :
1 kilo kabak
5 yaprak yufka
Yarım kilo süt
1 paket büyük sana yağı
2 adet yumurta

Yapılışı :
Kabaklar soyularak küçük parçalar halinde bir tencereye doğranır, bol su ile haşlanıp suyu süzülür ve eldeki sütün yarısı ile bu kabaklar pelte kıvamına gelene kadar kaynatılır. Ayrı bir kapta, sütün diğer yarısı, bir paket sana yağı ve iki yumurta karıştırlır. Yağlanmış bir tepsiye bir kat yufka yayılarak bu yağlı bulamaçtan da sürülür, sonra ikinci kat yufka yayılır ve bunun üzerine de yağlı bulamaç sürülür. Bir kat daha böyle yaptıktan sonra orta kısma sütlü kabak konup yayılır ve gene yufkalar yağlı bulamaçla beraber kapatılarak tamamlanır. En üst kısımdaki yufkaya yumurta sarısı sürülerek fırına verilir, yarım saat sonra fırından alınarak servis yapılır.

ML® Süzgeç Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10141 • adı:Kabaklı Börek (hazır yufkadan) • gönderen:Mahire • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:50