



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRİT USULÜ HANYA KABAK BÖREĞİ (KUŞADASI AYDIN)

<https://www.kusadasikulturelmiras.com/>

1-1,5 kg kabak
2 su bardağı un
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yumurta
1 çay bardağı su
1 tutam tuz
1 paket kabartma tozu
1 kalıp tulum peyniri
Karabiber

Kabakları ayıklayıp fileto şeklinde uzun uzun doğrayın, üzerine biraz un serpin ve harmanlayın. Ayrı bir kaptaki peynirinizi rendeleyin. 2 su bardağı un, yağ, yumurta, tuz, kabartma tozu ve su ile hamurunuzu hazırlayın. Hazırlanmış olan hamuru üç parçaya bölebilirsiniz. Kalıbınızın içini yağlayın, Hamur toparlaklarının birini merdane ile kalıbınızın şekline göre açın.

Kalıbın içine açtığınız hamuru koyun. Üzerine dilimlerle kabakları yatay sıralayın.

Bolca peynir serpin ve karabiber ekleyin. Üzerine diğer hamur topağını açarak serin kabakları dikey şekilde yerleştirin, tekrar peynir ekleyin ve karabiber serpin.

Son hamuru da açarak üzerine koyun. Loca Kabakları yatay yerleştirin, üzerine tekrar peynir ekleyin ve karabiber serpin.

Hazırlanmış olduğunuz böreği fırına vermeden önce üzerine bolca zeytinyağı dökün ve 175 derece fırında iyice kızarıncaya kadar pişirin.