



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BÖREĞİ (EDİRNE)

<https://www.edirnededen.com>

Rendelenmiş bir miktar kara kabak, ince kıyılmış bir küçük baş soğan, tuz ve bol karabiber ile karıştırılıp, üç dört tane çırpılmış yumurta ile de karışmış şekliyle iç hazırlanır. Tepsiye yerleştirilen parçalanmış veya bütün fırınlanmış yufkaların arasına dökülerek üzerine taze açılmış bütün bir yufka yumurta sürülmüş şekliyle fırına verilip orta ısıda üst yufka kızarıncaya kadar bekletilir.

© lezzetler.com tarif no:51111 • adı:Kabak Böreği (Edirne) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:08