KABAKLI BÖREK

3 adet orta boy kabak,
5 çorba kaşığı sıvı yağ,
1 adet orta boy patates,
2 adet yumurta,
1 su bardağı süt,
50 gram erimiş margarin,
3 adet yufka,
1 demet maydonoz,
tuz,
karabiber,
2 çorba kaşığı ufalanmış beyaz peynir.
Üzerine: susam ve çörekotu

iç malzemesi için, kabakların kabuğunu kazıyın. Rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Soğanı doğrayıp 2-3 çorba kaşığı sıvı yağda pembeleştirin. Ardından kabağı ilave edip ara ara karıştırarak yaklaşık 3 dakika kavurun. Patatesi de rendenin iri tarafı ile rendeleyip 2 dakika daha kavurduktan sonra tavayı ateşten alın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. İyice soğuduktan sonra 1 adet yumurtayı ve 2 çorba kaşığı ufalanmış peyniri ekleyin. Maydonozu ince doğa-yıp ilave edin. Kalan sıvı yağı eritilmiş margarinle karıştırıp içine çırpılmış yumurtayı ve 1 su bardağı sütü ekleyin, tekrar çırpın, ilk yufkayı düz bir zemine serip üzerine sütlü karışımdan sürün. Kabaklı harcı yufkanın yarısına yayın. Gevşek bir rulo halinde sarın. Kendi etrafında döndürerek yuvarlayın. Börekleri yağlanmış tepsiye dizin, kalan sütlü karışımı böreklerin üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 200 derceli fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:17249 • adı:Kabaklı Börek • gönderen:ZEYNO • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:22