KABAKLI BÖREK

6 adet yufka
3 yumurta
4 kabak
1 su bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
300 gram lor peyniri
Yarım demet dereotu

Yufkaların iki adedini tepsiyse dizin. Üzerine kabakları irice doğrayıp yayın. Peynirleri ve dereotlarını serpin. Kalan yufkaları da üzerine kaplayın. Süt ve yumurtayı çırpın. Üzerine yağı gezdirin. Bu karışımı da yufkaların üzerine gezdirilip 200 derecedeki fırında pişirmeye bırakın. Pişen böreklerin fırından alıp kare şeklinde doğrayın. Ham sıcak hem soğuk olarak servis yapılabilen bir börektir.

© lezzetler.com tarif no:75853 • adı:Kabaklı Börek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:46