KABAKLI PATATESLİ BÖREK

Malzeme
- 3 adet yufka
- 6 yemek kaşığı sıvı Sana
- Üzeri için:
- Yumurta sarısı+çörek otu suyu
- Harcı:
- 2 yemek kaşığı Sana kâse
- 2 adet kabak
- 2 adet patates
- 4 adet taze soğan
- Yarım demet dereotu
- Muskat rendesi
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
Kabakların kabuklarını kazıyıp, rendeleyin.
Patateslerin kabuklarını soyup, rendeleyip, karamamaları için su dolu bir kapta bekletin.
Taze soğanları ayıklayıp, kıyın.
Dereotunu, kıyın.Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
Harcı için:Yayvan bir tencerede Sana yağını kızdırın. Kızan yağın içine kıyılmış sarımsakları rendelenmiş kabakları, suyunu bir süzgeç yardımı ile iyice süzdüğünüz rendelenmiş patatesleri koyup, kavurun.
Daha sonra içine kıyılmış taze soğanları, dereotunu, muskat rendesini kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ilave edip, bir taşım kavurduktan sonra soğuması için yayvan bir tabağa alın.
Harç soğurken yufkaları tezgahın üzerine üst üste bütün olarak yayıp, 4 eşit parçaya kesin.
Küçük bir kâsenin içine Sıvı Sana?yı koyup, bir fırça yardımı ile üçgen yufkayı yağlayın.
Üçgenin geniş tarafına soğumuş harçtan koyup, rulo yapın.ruloyu kendi etrafında dolayıp, açıkta kalan ucu, böreğin altına sıkıştırın.(gül börek gibi)
Börekleri Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye dizip, üzerlerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürüp, en son çörekotu serpin.
Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında böreklerin üzerleri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29302 • adı:Kabaklı Patatesli Börek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:19