KABAKLI SAROZ BÖREĞİ (ÇANAKKALE)

Sahrap Soysal

3 adet hazır yufka
Sos için;
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan sıvıyağ
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan su
İç harcı için;
2 adet orta boy kabak
1 adet yumurta
1 su bardağı lor peyniri
1 çay kaşığı tuz, karabiber, pulbiber

Böreğin iç harcının hazırlanması için ; kabaklar kazınıp yıkanır. Rendenin iri delikli tarafıyla rendelenir. Kabak çabuk sulandığı için kaba aktarılmadan önce avuçlar arasında sıkılır. Üzerine yumurta kırılıp peynir, tuz, karabiber ve pulbiber eklenir ve çatal yardımıyla iyice karıştırılır.
Diğer taraftan, yufkalardan biri tezgaha serilir.
Sosun hazırlanması için ; su ve sıvıyağ bir kaseye aktarılıp çatal yardımıyla çırpılır ve fırça yardımıyla yufkanın üzerine sürülür. Üzerine bir yufka daha serilip fırçayla sos sürülür.
Kabaklı harcın yarısı yufkanın her tarafına yayılır. Üzerine son yufka serilip kalan sos sürülür ve kalan kabaklı malzeme aynı şekilde üzerine yayılır.
Yufkalar ucundan başlanarak sıkıca sarılıp rulo yapılır. Rulo börek folyoyla paket gibi sarılarak buzdolabında bir gece kadar bekletilir.
Ertesi gün börek buzdolabından çıkarılır. Üzerinden folyo çıkarılıp 2 santim kalınlığında dilimler elde edilecek şekilde dilimlenir.
Fırın tepsisi 2-3 yemek kaşığı sıvıyağla yağlanır. Dilimlenmiş börekler yatırılarak tepsiye dizilir.
Börekler 5 dakika önceden 180 dereceye ve alt üst konuma ayarlanmış fırında üzerleri altın sarısı oluncaya kadar, en az 35 dakika pişirilir. Fırından çıkarılıp sıcak sıcak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:61849 • adı:KABAKLI SAROZ BÖREĞİ (Çanakkale) • gönderen:Ayşegül Tütüncü • indirme tarihi:16.04.2024 - 23:38