



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI LORLU BÖREK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

5 adet böreklik yufka
Harç için:
300 gr. balkabağı
2 su bardağı lor peynir
Yarım demet maydanoz
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
Sos için:
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
Tuz

Sos malzemelerini bir kaptan çırpın. Kabakları rendeleyin ve suyunun süzülmesi için tuzlayarak süzgeçte bekletin. Küp doğranmış soğanlarla beraber kabakları zeytinyağında soteleyin. Baharatları ve tüm malzemeyi ekleyerek harcı harmanlayın. Yağlanmış fırın tepsisine yufkaları, arasına sos sürerek yerleştirin. Ortasına gelen kısma harcı yayın. En üste kalan sosu gezdirin. 170 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.

