# KABAKLI GÜL BÖREK

https://gurmekibris.com

4 adet orta boy kabak
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet orta boy soğan
1 demet dereotu
Tuz
Karabiber
3 adet yufka
1,5 çay bardağı süt
3-4 çorba kaşığı sıvıyağ
200 gr beyaz peynir veya çökelek
1 adet yumurtanın sarısı

Kabakların kabuklarını soyup, rendeleyin. Tavaya sıvıyağı aktarıp, küp doğranmış soğanı yağda çevirerek iyice pembeleştirin. Üzerine kabakları ilave ederek 3-4 dakika daha kavurmaya devam edin. Ardından ince kıyılmış dereotunu, tuzu ve karabiberi ekleyip bir-iki kere karıştırın ve ocaktan alın. Bir yufkayı temiz zemin üzerine serin. Artı şeklinde keserek 4 eşit üçgen parça elde edin. Üzerlerine sütlü sıvıyağ karışımını sürün. Diğer üç yufkaya da aynı işlemi yapın. Üçgen yufkaların geniş kenarlarına kabaklı içten pay ederek koyun. Üzerine peynir serpin. Yufkaları rulo yaparak sarın. Ruloları da kendi etrafında döndürerek sarın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Arzuya göre haşhaş tohumu serpin ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında, üstleri pembeleşene dek pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:130604 • adı:Kabaklı Gül Börek • gönderen:yerelması • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:02