



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI GÜL BÖREK

Malzeme

- 3 adet yufka
- ½ su bardağı Sana margarin (erimiş)
- harcı İçin:
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 4 adet kabak
- 4 adet taze soğan
- ½ demet dereotu
- 2 adet pırasa
- 3 diş sarımsak
- ½ kutu Sana Crème Bonjour Fesleğenli & Cevizli peynirli sandviç sürme
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Kabakların kabuklarını kazıyıp rendeleyin.
2. Taze soğanları, dereotunu, pırasaları ve sarımsakları ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
3. Yayvan bir tavada 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarinini kızdırıp içine kıyılmış pırasaları ilave edip kavurun.
4. Pırasalar Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin ile kavrulduktan sonra içine rende kabakları ekleyip sote etmeye devam edin.
5. Daha sonra harcın içine kıyılmış sarımsakları, taze soğanları, dereotunu, tuz ve karabiberi ilave edip kavurun.
6. Harcın içine ateşten aldıktan sonra en son olarak Sana Crème Bonjour fesleğenli & cevizli peynirli sandviç sürmeyi ekleyip karıştırın. Harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
7. Yufkaları üst üste koyup önce ortadan ikiye sonra tekrar ikiye kesip 12 adet üçgen parçaya kesin.
8. Kesilmiş yufkaları üzerine bir fırça yardımıyla erimiş Sana yağını sürüp fesleğenli cevizli kabaklı harçtan koyup önce rulo yapıp daha sonra sarılmış ruloyu kendi etrafında gül şeklinde sarın.
9. Kabaklı gül börekleri önceden Sana yağı ile yağladığınız tepsiye alıp üzerlerine kalan erimiş Sana yağını sürün.
10. Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında böreklerin üzerleri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.