



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI SAROS BÖREĞİ

4 adet yufka
2 adet kabak
1 yumurta
1 su bardağı lor peyniri
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
1 kahve fincanı ayçiçeği yağı
1 kahve fincanı su

Öncelikli olarak böreğin iç harcını hazırlayın. Kabakların kabuğunu soyun ve rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Süzgeç yardımıyla suyunu süzdükten sonra bunu yumurta, lor, tuz, karabiber ve pul biber ile karıştırın. İç harcınız hazır.

Bir adet yufkayı zemine yayın, üzerine başka bir kaptan çırptığınız su ve ayçiçeği yağı karışımını sürün. İç harcı bölüştürün ve yufkayı rulo şeklinde sararak gül şeklini verin. Tüm malzemeyi aynı şekilde hazırlayın. Börekleri hazırladıktan sonra bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün, tepsiye dizerek üzerine yağ-su karışımından sürün. Isıtılmış 180 derece fırında 35 dakika sürün.

