



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI SODALI BÖREK

3 hazır yufka
İç harcı için:
250 g lor peyniri
2 kabak
Tuz
Kırmızı pul biber
Nane
Sosu için:
1 şişe soda
2 yumurta
Yarım su bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
Üzeri için:
Susam
Çörekotu

Yufkaları bir mutfak tezgahına üst üste gelecek şekilde yayın ve ortadan ikiye kesin. Bir parça yufka alıp yağladığınız kare bir fırın kabına büzüştürerek yayın. Tabanında toplam üç parça yufka olacak şekilde aynı işlemi tekrarlayın. İç harcı için lor peyniri ve rendeleyip suyunu sıktığınız kabakları bir kasede karıştırın. Tuz ve baharatlarla tatlandırın. İç harcını yufkaların üzerine yayın. Kalan yufkaları da aynı şekilde büzüştürerek iç harcın üzerine yayın. Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede çırpın ve böreğin üzerine gezdirin. Börek sosu eminceye kadar yaklaşık 30 dakika kadar bekletin. üzerine susam ve çörekotu serpip önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar 30-35 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak servis yapın.

