



SALAMLI KABAK BÖREĞİ

2 adet yufka
2 adet kabak (rendelenmiş)
70 g AYTAÇ - FISTIKLI DANA SALAM
2 adet yumurta
1/5 çay bardağı ayçiçeği yağı
200 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)
1/2 demet dereotu (ince kıyılmış)
1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Üzeri için;
Yoğurt
Sarımsak

- 1 AYTAÇ - FISTIKLI DANA SALAM ını uzunlamasına ince doğrayın.
- 2 Kabakların kabuklarını soyun ve rendeleyin.
- 3 Bir kabın içerisine yufkaları erişteden daha büyük olacak şekilde doğrayın.
- 4 Kabakları, AYTAÇ - FISTIKLI DANA SALAM ınları, dereotunu, maydanozu, pul biberi, tuz ve çekilmiş tane karabiberi ilave edin ve harmanlayın.
- 5 Yağlı kağıt serili tepsinin içine, hazırlanan harcı serin ve 180 C fırında kızarıncaya dek pişirin.
- 6 Pişmesine yakın rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve fırında bir süre daha bekletin.
- 7 Pişen böreği dilimleyin, üzerine sarımsaklı yoğurt koyarak servis yapın.

