



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜSKÜP BÖREĞİ

3 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 adet kabak
1 su bardağı beyaz peynir
1,5 çay kaşığı karbonat
1 demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı susam

Kabağı soyup rendeleyin.

Beyaz peyniri de rendeleyin.

Maydanozu ince ince doğrayın.

Yumurta, süt ve sıvı yağı geniş bir kasede çırpın.

Üzerine unu ekleyip yeniden karıştırın.

Rendelediğiniz kabak ve peyniri, doğradığınız maydanozu ve karbonatı hamura ilave edin ve homojen bir hale gelene kadar karıştırmayı sürdürün.

Fırın kabını yağlayıp boza kıvamındaki hamurunuzu dökün ve üzerini spatulayla düzeltin.

Yumurtanın sarısını hamurun üzerine fırçayla sürün ve yumurta serpin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Tepsiyi fırına verin ve 30 dakika kadar pişirin.

Böreğiniz hazır. İlk sıcaklığı çıkınca servis edebilirsiniz.

