YUFKALI KABAK SUFLE

1 adet hazır yufka
3 adet orta boy dolmalık kabak
2 çay kaşığı tuz, karabiber
2 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı kuru nane, kuru fesleğen
Sosu için;
1 su bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı sıvıyağ
Üzeri için;
1/2 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri

Sosu hazırlamak için; yumurtalan büyük boy bir kaba kırıp çatalla iyice çırpın. Üzerine süt, yoğurt ve sıvıyağı ekleyip iyice karıştırdıktan sonra kenarda bekletin. Diğer taraftan, soyulmuş kabakları başka bir derin kaba rendeleyin. Üzerine tuz, karabiber, toz biber, kuru nane ve kuru fesleğeni ekleyerek harmanlayın.
Yufkayı çok küçük parçalar halinde didikleyerek kabaklı karışıma üave edip üzerine yumurtalı sosu aktarın. Tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Orta boy, kenarları yüksek bir fırın kabım 2 yemek kaşığı kadar sıvıyağla yağlayıp karışımı bu kabın içine aktarın. Buzdolabında bir gece ya da 5-6 saat boyunca bekletin. Böylece yufka sosları iyice çekecektir. Çıkardıktan sonra yaklaşık 5 dakika önceden ısıtıp 175 dereceye alt-üst konuma ayarladığınız fırında 30 dakika kadar pişirin. Tıpkı börek gibi dilimleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:102248 • adı:Yufkalı Kabak Sufle • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:19.05.2024 - 04:46