

Kabak Çiçekli Peynirli Börek

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 15/10

Muğla usulü kabak çiçekli peynirli börek, narin kabak çiçeklerini beyaz peynirle buluşturarak ç1t1rafif ve Ege kokulu bir börek ç1karır.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 10 adet Kabak çiçeği
- 180 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- İç harcını hazırlayın.
- Yufkaları çiçeklerle katlayın.
- Hamuru kapatırken kenarları parmak ucuyla bastırarak, harç fırından çıkmasını sağlayın.
- Böreği 22 dakika pişirin.
- Tepsisini yağlayıp parçaları aralıklarla dizin, sıcak hava aralarında geçsin.
- Piştikten sonra 5 dakika bekletin, katları keserken ezilmesin.

PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini harca nazikçe katlamak yaprakları formunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanında domates dilimleri ve çay sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt