

# Muğla Susamlı Kabak Çiçeği Böreği

Toplam 52 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 5/10

Ege esintili bir börek fikri: lor peynirinin tazeliği, kabak çiçeğinin nazik dokusu ve üstündeki susamın hafif çıtırlı yapısında buluşuyor.

## Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 15 adet Kabak çiçeği
- 250 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Susam
- 0.5 demet Dereotu
- 2 dal Taze soğan

## Yapılışı

- Kabak çiçeklerinin içlerini nazikçe temizleyin ve yapraklarını yırtmadan çıkarın.
- Lor, dereotu, taze soğan ve susam karıştırılarak harc hazırlayın.
- Yufkayı yağlayın, kabak çiçeklerini ve peynirli harcı aralıklarla yerleştirin.
- Böreği rulo yapıp tepsiye alıp üstüne yağ ve susam sürün.
- 180°C fırında 28 dakika pişirin, yufka kızılmadan çıkarmayın, iç nemi hamur bırakmasın.
- Fırından sonra 8 dakika dinlendirin ve 115°C servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini çiğden eklemek börekte taze kokuyu korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Domates salatasıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam