

Peynirli Kabak Çiçeği Böreği

Toplam 42 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~254 kcal

Açılış 15/10

Kabak çiçeklerini lor ve dereotu ile doldurup ince yufkaya sararak fırında pişirin. Ege ve Marmara mutfağına özgü narin bir böreğidir.

Malzemeler

- 12 adet Kabak çiçeği
- 2 adet Yufka
- 150 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Kabak çiçeklerinin iç kısmını temizleyin ve nemini alın.
- Lor, dereotu, karabiber ve az zeytinyağı karıştırarak harc hazırlayın.
- Çiçekleri harçla doldurun, uçlarını kapatın ki peynir fırında kurumasin.
- Yufka parçalarını hafif yağlayın ve çiçekleri gevşekçe sarın.
- Börekleri tepsiye dizip üzerlerine yağ sürün.
- 200°C fırında 18 dakika kadar pişirin.
- 5 dakika dinlendirip 11 servis edin, çiçekler keserken dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Çiçekleri yavaşça ters çevirip kurutmak hamurun ıslanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Peynirli kabak çiçeği böreğini kavrulmuş lorlu çiçek içi görünecek şekilde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt