

Peynirli Kabaklı Börek

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 5/10

Kocaeli peynirli kabaklı börek, rendelenmiş kabağın peynirle birleştirip yufkada pişirerek sulu içli, çıtır ve lezzetli bir börek yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 3 adet Kabak
- 180 gr Beyaz peynir
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Malzemeleri ölçüp ayrı kaplara alınışılcaadım larda arama yapılımsıye tezgahı düzenleyin.
- İç harcını kasede karıştırın peynir ve otlar eşit dağılsın.
- Katları yağlanmış tepsiye dizin, aralara harcı eşit yayın.
- Böreği 190°C fırında 6 dakika pişirin, katları çıkarın.
- Son dokusunu kontrol edip tabaklayınışılca servis dokuyu korur.

PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu avuçta 20-30 saniye sıkarak almak böreğin tabanını gevrek tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Böreği 11 ile, yanına mayran ve salatalık dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt