

Sinop Cevizli Kabak Böreği

Toplam 95 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 34 dk

6 kişilik

Orta

~345 kcal

Açılış 15/10

Sinop usulü cevizli kabak böreği, rendelenmiş bal kabağı, ceviz ve ince yufkayla kat kat pişiren tatlı kokulu bir tepsi işidir.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 600 gr Bal kabağı
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 0.5 su bardağı Sıvı yağ
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Bal kabağı rendeleyip 10 dakika süzgeçte bekletin.
- Kabak, ceviz, toz şeker ve tarçını geniş kasede karıştırın.
- Yufkaları yağlayıp kabaklı harcın katları arasında yayın.
- Böreği 180°C fırında 25-38 dakika kızarana kadar pişirin.
- Tepsiyi 10 dakika dinlendirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Kabağı suyunu süzdürmek yufkanın hamurlaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

İltilimleyip demli çay yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş