

# Kabak Çiçekli Peynirli Börek

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~268 kcal

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

## Yapılış

- Kabak çiçeklerini ayıklayıp beyaz peynirle karıştırın.
- Yufkaları yağlayıp harc'ralara paylaştırın.
- Böreği tepsiye sıkıştırıp dilimleyin.
- Üstüne zeytinyağı sürerek hazırlayın.
- Böreği 190°C fırında 25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini harca nazikçe katlamak yapraklar1rformunu korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ilımservis edin, yan1nda domates dilimleri ve çay sunabilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten

Süt