

Muğla Susamlı Kabak Çiçeği Böreği

Toplam 52 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Muğla usulü susamlı kabak çiçeği böreği, yufka arasına orolu kabak çiçeği koyup susamla çitlenen hafif bir Ege fırın tarahıdır.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 15 adet Kabak çiçeği
- 250 gr Lor peyniri
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Susam

Yapılışı

- Kabak çiçeklerini temizleyip iri doğrayın.
- Lor peyniri ve yumurtayı kabak çiçekleriyle karıştırın.
- Yufkaları yağlayıp üç harca katlara paylaşın.
- Üzerine susam serpip 190°C fırında 30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini çiğden eklemek börekte taze kokuyu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Domates salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam