

Peynirli Kabak Çiçeği Böreği

Toplam 42 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~254 kcal

Balıkesir usulü peynirli kabak çiçeği böreği, kabak çiçeklerini lorlu iç ve ince yufkayla buluşturarak narin bir fırın yap.

Malzemeler

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

Yapılış

- Lor ve dereotunu karıştırıp çiçekleri doldurun.
- Çiçekleri yufka parçalarıyla sarımsaklı peysiyeye dizin.
- Böreği 200 derecede 18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Çiçekleri yıkadıktan sonra ters çevirip kurutmak hamurun ıslanmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt