

# Peynirli Kabaklı Börek

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 15/10

Kocaeli peynirli kabaklı börek, rendelenmiş kabağın peynirle birleştirip yufkada pişirerek sulu içli, ç1t1 düzeyli bir börek yapar.

## Malzemeler

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

## Yapılış

1. Kabakları rendeleyip suyunu iyice sıkın. Beyaz peyniri ufalayın.
2. Kabak ve peyniri iç harc olarak birleştirin.
3. Yoğurt ve zeytinyağı karıştırıp yufkaların aralarına surun.
4. Katların arasına kabaklı harc yayıp böreği tepsiye yerleştirin.
5. Böreği 190°C fırında 25-40 dakika altın renk alana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVİS ÖNERİSİ

Böreği 11 ile servis edin, yanına mayran ve salatalık dilimleri koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt