

# Sinop Cevizli Kabak Böreği

Toplam 58 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 34 dk

6 kişilik

Orta

~345 kcal

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 tarçın geniş kasede karıştırın.
- Yufkaları yağlayarak kabaklı harcın katları arasında ince 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