

Havuclu Kabakli Borek

Malzemeler

3 adet taze yufka
Yarım litre sut
100 gram tereyagi
3 yumurta
4 kabak
2 havuc
250 gram beyaz peynir
Yarım demet dereotu
1 cay kasigi pul biber
Tuz, karabiber

Yapilisi

Oncelikle beyaz peyniri, kabak ve havuclari rendeleyin. Tereyagini eritin. Dereotunu ince kiyin.

Yumurtalari genis ve derin bir kaseye kirip cirpin. Erimis tereyagi ve sutu ekleyip karistirin. Yufkaları elinizle didikleyerek hazirladiginiz sosun icine atin.

Rendelenmis kabakların suyunu iyice sikarak ekleyin. Rendelenmis havuc, beyaz peynir, kiyilmis dereotu, pulbiber, tuz ve karabiberini koyup butun malzemeyi guzelce harmanlayin. Orta buyuklukteki firin kabini yaglayin. Kabakli harci kaba bosaltin ve bir spatula ile ustunu duzeltin. Biraz daha pul biber serperek onceden 180 derecede isitilmis firinda yaklasik 45 dakika kadar pisirin.