

Kabak Boregi

Malzemeler

Hamuru icin:

1/2 litre su

1 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un

Ic harci icin:

200 gram lor

3 adet kabak

1 adet sogan

1/2 bag maydanoz

1/2 bag dere otu

1 cay kasigi tuz

Uzeri icin:

1 cay bardagi zeytinyagi

1 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

Boregin hamuru icin un, su ve tuz karistirilarak yogurulup dinlendirilir. Uc adet kabagin kabuklari siyirilarak soyulur ve rendelenir. Bir adet sogan da dilimlenip kabakla karistirilip, tuzla yogurulur. Ozlesen kabak ve sogan bir beze koyularak suyu iyice sikilir. Yarimsar bag dere otu ile maydanoz kiyilip 200 gram lor peyniriyle birlikte suyu sikilan kabak ve soganla harmanlanir. Dinlenen hamur uc bezeye bolunup incecik acilir. Yaglanan tepsiye ilk acilan incecik yufka kesilerek yerlestirilip tekrar yaglanir. Hazirlanan kabakli lorlu ic yufkanin uzerine serpilir ve uzerine ikinci kat yufka koyulur ve yaglanir. Yeniden ic harc koyulup uzeri yufkalarla kapatilir ve pisirilmeden once dilimlenir. Boregin uzerine karistirilan sivi yag ve zeytin yagi surulup firinda nar gibi kizartilir.

Kabak boregi sunuma hazirdir...