

Kabakli Borek

Malzemeler

3 adet kabak
Bir kucuk kase beyaz peynir
Yarim tutam maydanoz
2 adet taze yufka
Yarim su b. siviya
2 yumurtanın sarısı
Tuz, karabiber
Susam, corek otu

Yapılışı

Rendelenmiş kabak çok az zeytinyağıyla kavurun.
Beyaz peyniri ufalayın, maydanozu ince ince kıyın. Kabak, peynir, maydanoz, tuz ve karabiberi karıştırıp harcınızı hazırlayın.
İlk yufkayı tezgaha serin ve siviya ile yağlayın.
8 parçaya ayırıp her bir dilimin uzun kenarına iç harcından koyup kenarlarını kapatıp sigara boreği gibi rulo yaparak sarın.
Bu işlemi tüm yufkalar için tekrarlayın.
Sardığınız tüm borekleri yağlı kâğıt serili fırın tepsisine dizin.
Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam ve corek otu serpin.
170 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirin.