

Kabakli Tepsi Boregi

Malzemeler

6 adet yufka
4 adet orta boy kabak
4 bag taze sogan
7,8 yaprak nane
Istenilen miktarda peynir
1,5 su bardagi sut
1 su bardagi zeytinyagi
Susam

Yapilisi

Kabaklar rendelenip suyu sikilir.Sogan ince ince dogranip ilave edilir.Peynir ve nanede eklenip harc hazirlanir.Firin tepsisi yaglanip 1 yufka tek parca olarak serilir.Zeytinyagi ve sutle hazirlana sosla islatilir.1 yufka en ust ustu icin ayrilip digerleri parcalanarak tepsiye dizilir.Her kat sosla islatilir ve harc 2 kat olacak sekilde yayilir.En ustune da ayirdigimiz butun yufka konulur.Kalan sos boregin uzerine dokulur ve susam serpilip buzdolabinda birkac saat dinlendirilir.180 derece isitilmis firinda kizarana kadar pisirilir. Afiyet olsun:)