

Kiymali Saroz Boregi

Malzemeler

3 adet taze yufka

Sos icin

1 kahve fincani aycicegi yagi

1 kahve fincani su

1c harci icin

2 orta boy kabak

1 yumurta

1 su b. lor peyniri

1 cay k. tuz

Karabiber

Kirmizi pul biber

Yapilisi

Kabaklari soyup rendenin iri tarafiyla rendeleyin.5 dakika bekleyin biraz sulansin.Baska bir kaba kabaklari avucunuzda suyunu sikarak alin.Peyniri (lor harici peynir kullanacaksaniz rendeleyin yada catalla ezin), yumurtayi,tuz ,karabiber ve pul biberi koyup karistirin. Yufkanin birini tezgaha serin. Sos icin karistirdiginiz yagi ve suyu firca yardimiyla yufkanin her yerine surun. Uzerine ikinci yufkayi serin ve ayni sekilde onu da yaglayin. Kabakli harcın yarısını yufkanin uzerine yayın. Son yufkayi uzerine serin. Kalan sosu son yufkaya surun. ve kalan harci da yayın. Ucundan baslayarak sikica sarin ve yufkalari rulo yapin. Folyoya sarin ve 1 gece buzdolabinda bekletin. Pisireceginiz zaman folyodan cikartin ve 2 cm genisliginde dilimleyin. Dilimleri yaglanmis firin tepsisine yatirarak dizin.180 dereceye isitilmis firinda uzeri kizarana kadar en az 35-45 dk pisirin.