GAZLI BÖREK



2 Adet hazır yufka
1 Adet kabak
1 Su bardağı çökelek
5 – 6 Dal maydonoz
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Kahve fincanı sıvıyağ
1 Şişe gazlı maden suyu
1 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı susam

Bir kabın içine kabak rendelenir üzerine kıyılmış maydonoz, çökelek, tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır, böreğin içi hazırlanmış olur.
Başka bir kapta yumurta, yağ ve maden suyu karıştırılır.
Isıya dayanıklı küçük kenarlı bir fırın kabı bolca yağlanır, ikiye bölünmüş birinci yufka buruşturularak tepsiye yerleştirilir, üzerine 1 – 2 çorba kaşığı hazırlanan maden sulu karışım gezdirilir.
Üzerine birinci yufkanın ikinci parçası buruşturularak yerleştirilir.
Hazırlanan kabaklı iç düzgün bir şekilde üzerine yayılır.
Kabaklı için üzerine ikinci yufkanın yarısı buruşturularak yayılır üzerine 1 – 2 kaşık maden sulu karışım gezdirilir.
En üste düzgün olarak kalan yufka yayılır.
Üzerine artan maden sulu karışımın tümü dökülür, kare kare dilimlenir, üzerine susam serpilir.
Börek önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirlir.
Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Bu börek kabak yerine pırasa kullanılarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 542 | Adı: Gazlı Börek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 04:23