



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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 pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Bu börek kabak yerine pırasa kullanılarak da hazırlanabilir.