

Tahin ve Yoğurt Soslu Kabak Böreği (6-9 kişilik)



Malzemeler:

- 70 gr. (2 yemek kaşığı) eritilmiş **Teremyağ**
- 600 gr. (3 adet) rendelenmiş kabak
- 100 gr. (2 su bardağı) yulaf ezmesi
- 1 su bardağı kaşar peyniri
- 60 gr. (1/2 su bardağı) ayçiçek çekirdeği içi
- 3 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı ince doğranmış dereotu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/4 muskat rendesi
- 1 adet soğan rendesi

Sosu için :

- 225 gr. (1 su bardağı) yoğurt
- 100 gr. (1 çay bardağı) tahin
- 1 limon suyu
- 1 yemek kaşığı doğranmış dereotu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Kalıbı yağlamak için:

- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) **Teremyağ**

Süslemek için:

1 orta boy dilimlenmiş domates
Dereotu

Kabak böreğimizi için gerekli olan bütün malzemelerimizi derin bir kapta karıştırıp, elimizle yoğuruyoruz. Yarım saat beklettikten sonra, 1 tatlı kaşığı **Teremyağ** ile yağlanmış fırın kabımıza yerleştiriyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.

Böreğimiz pişerken diğer yandan sos için gerekli olan tüm malzemelerimizi karıştırıyoruz.

Fırından çıkan böreğimizin üzerine doğranmış dereotu ve domatesi yerleştirip, üzerinde sosla birlikte sıcak olarak servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Kabak böreğimizin kıvamı size ilk hazırladığınızda cıvık gibi gelse de endişelenmeyin. Yaz aylarına yaklaştığımız şu günlerde diyet olabilecek özellikteki bu tarifimizin içinde kullandığımız yulaf ezmesi bekleme süresinde böreğimizin doğru kıvama ulaşmasını sağlayacaktır.