



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BÖREK

4 adet kabak,
5 adet yufka,
3 adet yumurta,
1 su bardağı yoğurt,
yarım su bardağı erimiş margarin,
yarım su bardağı sıvıyağ,
1 su bardağı süt,
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri,
bir demet dereotu,
tuz,
karabiber

Kabakları rendeleyip, suyunu sıkın. 2 adet yumurta, ince kıyılmış dereotu, 1 su bardağı yoğurt, tuz, karabiber ve yağları ekleyip, karıştırın. Tepsiyeye 1 adet yufkayı yayın. Üzerine kabaklı harçtan serpin. Tekrar yufka serin. Kabaklı harçtan yayın. Aynı işlemi yufkalar bitene kadar tekrarlayın. En üste serdiğiniz yufkanın üzerine, çırpılmış 1 su bardağı süt ve 1 adet yumurta karışımını sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Fırından almadan 10 dakika önce tepsiyi fırından alıp, kaşar peyniri serpin. Tekrar fırına verip, kızarana dek pişirin.