



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BÖREK

125 gr margarin
4 hazır yufka
3 orta boy kabak
1 soğan
1 patates
3-4 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1/2 demet maydanoz

Kabakları Rendeleyin. Soğanı doğrayın. Patatesi soyup rendeleyin. Soğan, kabak ve patatesi sıvıyağda soteleyin. Tuz ve karabiber ekleyin. Maydanozu kıyın. 1 yumurtayı bir kasede çirpin. Sebzeli karışım ılınınca yumurta ve maydanozu ekleyin. Margarini eritin. Kalan 1 yumurta ve eritilmiş margarini süte ekleyip çirpin. Yufkaların ikisini iri parçalara bölün.

Fırın tepsisini yağlayıp 1 bütün yufkayı, kenarlarını dışa sarkacak şekilde yayın. Üzerine sütlü karışımdan sürüp parçalanmış 1 yufkayı üzerine yerleştirin. Sütlü karışımdan gezdirin.

İç malzemeyi ilave edip parçalanmış yufkaları ekleyin. Sütlü karışımdan sürüp kalan bütün yufkayı 2 parça halinde üzerine kapatın.

Sütlü karışımı yayıp kenarlara sarkan yufkaları tepsinin içine doğru katlayın. Kıvrımların üzerine sütlü karışımı sürün. 180 derece fırında fırında pişirin.

Üçgen dilimler halinde kesip servis yapın.