



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KABAKLI BÖREK

4 adet kabak  
6 adet yufka  
1/2 demet maydanoz, dereotu, nane  
4 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1/2 su bardağı tereyağı  
1 çorba kaşığı un  
Tuz  
Karabiber

Kabakları rendeleyin. Üzerine tuz serpip bekletin. Maydanoz, nane, 1 yumurta, tuz ve karabiber ekleyin. Kalan yumurtaları çırpın. Üzerine yoğurt, 3 çorba kaşığı tereyağı, tuz ve karabiber katıp çırpın. 3 yufkayı aralarına tereyağı sürüp tepsiye koyun. Kabaklı harcı yayın. Üzerine yoğurtlu karışımın yarısını yayın, un serpin. Kalan yufkaları da aynı şekilde yerleştirip 180 derecede pişirin.