



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.