



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BÖREK (YUFKADAN)

1 kg yufka
50 gr kaşar peyniri
1 su bardağı süt
1 demet dereotu
2 kabak (büyük)
4 yumurta
125 gr yoğurt

Kabakların üstü kazandıktan sonra rendelenir. Kabak rendesinin üstüne biraz tuz atıp mincıkları. Yumuşayan kabak bir süzgece konularak süzülür. İyice süzülen kabak üç yumurta, yoğurt ve dereotu ile harmanlanır. Diğer taraftan orta boy bir tepsi iyice yağlanır, içersine bir kat yufka yayılır ve hazırlanan içten dökülür. En üste tek yufka gelecek şekilde tepsi döşenir. Bir kaptan süt, yumurta ve rendelenmiş kaşar peyniri çırpılır, tepsinin üstüne dökülür ve tepsi fırına verilir.