



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FETA VE KABAKLI YUFKA

1 yufka
6 kabak
2 taze soğan
400 gr feta (ya da beyaz peynir)
2 dal fesleğen
1 yumurta
Tuz
Karabiber

Turta kalıbının iini ve çevresini alüminyum folyo ile kaplayın. Yufkayı kenarları eşit miktarda dışarıya sarkacak şekilde folyonun üzerine yayın Yufkanın kalıbın dibinde kalan kısmına atal batırın ve buzdolabında dinlendirin. Kabakları temizleyip iri iri rendeleyin. Taze soğanları yıkayıp çok ince kıyın. Beyaz peyniri çatalla ezin. Bütün malzemeyi yumurtayla karıştırın. Tuz, karabiber ve ince kıyılmış fesleğeni ilave edin. Yufkayı dolaptan çıkarıp hazırladığınız karışımı içine boşaltın. Yufkanın kenarda kalan kısımları ile üzerini kaplayıp sıvıyağ gezdirin. Önce 220 derecede 10 dakika pişirin. Daha sonra ısıyı 180 dereceye indirip yufka kızarana kadar 20 dakika daha pişirin. Ilık ya da soğuk servis yapın.