



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİBOLU BÖREĞİ (ÇANAKKALE)

1 kg kabak
5 adet yufka pulbiber
3 adet yumurta
2-3 adet yeşil soğan
2-3 dal taze nane
Bir miktar karabiber
Bir miktar sıvıyağ

Tepsiyi iyice yağlayın, kabakları güzelce yıkayın. Kabukları ile rendeleyin ve içine soğan, nane, iki yumurta, biber ve tuz katıp karıştırın. İlk yufkayı dışa sarkacak şekilde yerleştirin, ikinci yufkayı burusturarak koyun, aralara yağla bir yumurtayı çırpıp serpin, malzemeyi ortaya sıkarak yayın. İşleme devam edin, üzerine kalan yağlı karışımdan sürün, kızarıncaya kadar pişirin.