



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK BÖREĞİ

Vedat Başaran

2 adet kabak  
200 gr. beyaz peynir  
2 adet domates  
2 diş sarımsak  
¼ demet maydanoz  
¼ demet dereotu  
¼ taze nane  
3- 4 adet fesleğen yaprağı  
50 gr. un  
3 yumurta  
100 gr. mısır unu  
1 tatlı kaşığı acısız kırmızı toz biber  
Karabiber / Arzuya göre  
2 tatlı kaşığı tuz  
2 su bardağı zeytinyağı

Kabakları soyun. Baş ve dip kısımlarını kesin. Fesleğen yapraklarını ince ince kıyın. Soyduğunuz kabakları akan suyun altında yıkayın. İki dilim birbirine yapışık kalacak şekilde ince ince dilimleyip, emici bir mutfak kağıdının üzerine dizin. Karabiber ve 1 tatlı kaşığı tuz ekip beklemeye bırakın. Domateslerin kabuklarını soyup ortasından ikiye ayırın. Çekirdek yataklarını temizleyip, küp şeklinde doğrayın. 2 diş sarımsağı ince ince kıyın. Beyaz peyniri küçük parçalara ayırıp, genişçe bir kaba koyun. Bir çatal yardımı ile iyice ezip ufalayın. Taze nane yapraklarını ince ince kıyıp ilave edin. Maydanoz yapraklarını ve dereotunu da ince ince kıyıp kattıktan sonra ezerek karıştırın.

Doğradığınız domatesin bir kısmını katın. 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber ve karabiber ilave edip tekrar ezerek karıştırın. 1 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edip ezerek karıştırmaya devam edin.

Hazırladığınız harcı bir kaşık yardımıyla kabak dilimlerinin arasına yerleştirin. Kızarıırken açılmamaları için yumurtanın akına banıp kenarlarını yapıştırın ve bir tabağa dizin. Bir tabağa un bir başka tabağa mısır unu koyun. Bir kaseye de iki yumurta kırıp iyice çırpın. Kabak dilimlerini önce una sonra yumurtaya daha sonra da mısır ununa bulayın. Tavaya 1½ su bardağı zeytinyağı koyun. Kızdırdıktan sonra kabak böreklerini çevirerek kızartın ve emici mutfak kağıdı yaydığınız tabağa alın.

Başka bir tavaya çeyrek su bardağı zeytinyağı koyup kızdırın. Kıydığınız sarımsakları ilave edip, renkleri dönünce kalan domatesleri katıp, karıştırarak pişirin. Fesleğen yapraklarını ilave edip pişirmeye devam edin. Karabiber ve 1 tatlı kaşığı tuz ekip karıştırın. Kabak böreklerini bir tabağa dizip, etrafını hazırladığınız sos ile bezeyin. Üstüne de sosun yağından gezdirip sıcak olarak servis yapın.