



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BÖREĞİ

1 kg. kabak
4 yumurta
3 çorba kaşığı un
1 fincan dolusu kaşar peyniri
1 dilim beyaz peynir
Karabiber
Tuz
Karbonat
1 fincan margarin
3 çorba kaşığı yoğurt

Kabakların kabuklarını temizledikten sonra haşlayınız.

Haşlanan kabakları küçük küçük kestikten sonra üzerine yukarıdaki malzemeleri ilave ederek (kaşar peyniri 1/2 fincan olacak) iyice karıştırınız.

Yağlanmış tepsiye bu karışımı yayın.

Hafif ısıdaki fırına tepsiyi koyunuz.

Pişmeye yüz tutarken üzerine kalan kaşar peyniri koyunuz.

Böylece on dakika kadar pişirdikten sonra fırını kapatınız.

Not: İsterseniz böreği yufkayla da yapabilirsiniz. Bunun için de bir yufkayı ikiye bölüp bir yarısını tepsinin altına serip üzerine hazırlanan içi koyup, diğer yufkayı üstüne kapattıktan sonra fırına veriniz. Yufkanın üstüne yumura sarısı ve yağ sürünüz.