



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK BÖREĞİ

1,5 kg kabak
1 adet yufka
2 adet yumurta
250 gram beyaz peynir
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
3 orba kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Kabağı temizledikten sonra rendeleyin ve elinizle sıkıp, suyunu alın. Kabağı karıştırma kabına koyun ve içine elinizle didiklediğiniz yufkayı ilave edin. Yumurta, rendelenmiş beyaz peynir, kaşar peyniri, sıvı yağ, tuz ve karabiber ekledikten sonra tüm malzemeyi karıştırın. Isıya dayanıklı bir fırın kabını yağlayın ve bu karışımı boşaltın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarın ve üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip, tekrar 5 dakika fırında tutun. Fırından alın ve dilimleyerek, sıcak veya ılık olarak servis yapın.

