



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK BÖREĞİ

Malzemeler:

- 1 kg. yufka
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 1 su bardağı süt
- 1 demet dereotu
- 2 adet kabak
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı margarin ve sıvıyağ karışımı

Yapılışı:

Kabakların üzerlerini kazıyıp yıkayın ve rendeleyin. İçine ezilmiş beyaz peyniri ve kıyılmış dereotunu katıp karıştırın. Bir fırın tepsisini yağlayın. Üzerine bir yufka serin ve yağ serpiştirin. İkinci bir yufkayı buruşturarak serin. Yumurta, yağ ve sütü karıştırın. Yufkanın üzerine bu karışımdan gezdirin. Tekrar bir yufkayı buruşturarak koyun ve ortasına kabaklı harçtan döküp her tarafına yayın. Tekrar yufka serin ve yufkalar bitene kadar devam edin. Son olarak en üste de yağlı, sütlü ve yumurtalı karışımdan döküp fırına verin. Böreğin altı üstü kızarana dek pişirin.