



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK BÖREĞİ

Malzemeler:

2 adet yufka

2 adet kabak

1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

2 adet yumurta

Yarım demet dereotu

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 çay bardağı süt

Tuz karabiber kırmızı pul biber

Hazırlanışı:

Yufkaları sıvı yağla yağlayın. Üst üste koyup sıkıca rulo yapın. 1 santim kalınlığında ince ince kıyın. Kabakları rendeleyin. Dereotunu kıyın. Bir kasede yumurtaları, kaşar peyniri rendesini, sütü, kabakları, tuz ve karabiber katıp karıştırın. Yufkaları ekleyip karıştırdıktan sonra yağlanmış fırın kapına yayıp, üzerini düzeltin. Kırmızı pul biber serpip, 180 dereceye ayarlanmış fırında pembe renk alana kadar pişirin.
