



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK BÖREĞİ

150 Gr Sana Hamurışı
100 gr kaşar peyniri rendesi
2 Adet rendelenmiş kabak
2 Adet yumurta
1 Tutam tuz
0,5 Demet Dereotu
0,5 Demet maydanoz
1 Bardak YOĞURT
2 Adet yufka
1 Tutam karabiber

İki yufkayı erişteden biraz daha kalın olacak şekilde doğrayın. Kaşar peyniri hariç diğer malzemelerle birlikte derin bir kâsenin içinde karıştırın. Yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye karışımı yayın ve önceden ısıtılmış 180°C deki fırında pişirin. Fırından çıkarmaya yakın kaşar peyniri rendesi serpin. Çıkardıktan sonra üzerlerine bir kaşık yardımıyla yoğurt ilave edin.