



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ISLAMA BÖREĞİ

2 adet kabağın rendesi
4 adet yufka
100 gr lor peyniri
4 adet yumurta
1 şişe soda
125 g margarin
1 su bardağı yağsız süt
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Dikdörtgen bir pişirme kabını 1 tatlı kaşığı yağ ile iyice yağlayın ve 1 yufkanın yarısını yerleştirin. Diğer yarısını kenara ayırın.

Çukur bir kapta hazırladığınız süt, yağ, yumurta, soda ve tuz karışımını iyice çırpın ve yufkaların üzerine iyice ıslanacak şekilde kaşıkla dökün.

Kalan 3 yufkayı küçük parçalara bölün, aşağı yukarı yarısını tüketinceye kadar bu likit karışımla kat kat yerleştirin.

Tam ortasına da rende kabak, peynir ve karabiberi koyun.

Sonra diğer işleme kalan yufkalarınız bitinceye kadar devam edin.

En üstüne kenara ayırdığınız yarım yufkayı kapatıp yine hafifçe kalan sostan dökün ve 175 derecede önceden ısıtılmış fırında 50 dakika kadar pişirin.

