



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK SEFASI BÖREĞİ

3 adet yufka
1 su bardağı su
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
İç için:
2 adet kabak
2 dilim beyaz peynir
Yarım demet dereotu

Kabaklar rendelenir, suyu sıkılır ve atılır. Ezilmiş peynir, kıyılmış dereotu eklenir karıştırılır. Yufka serilir, yüzeyine su, yağ ve yumurta karışımından sürülür. İkinci yufka üzerine konur, aynı karışım sürülür. Son yufka konur, gene karışım sürülür. Yufkalar bu vaziyetteyken 12 üçgen parçaya kesilir. Kenarlarına iç paylaştırılır. Uçları kapatılmadan rulo yapılır, yağlanmış tepsiye dizilir. Kalan sıvı karışım üzerlerine sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.