



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLAMA

1,5 kilo sakız kabağı
3 adet yumurta
1,5-2 su bardağı süt
1 demet dereotu
1 kahve fincanı sıvıyağ
6 adet yufka
İsteğe göre:
250 gram beyaz peynir
Tuz
Karabiber

Kabakların iki başlarını kesip, soyduktan sonra, rendenin büyük gözüyle rendeleyelim.

Kabakların bıraktıkları suyu, iki avucumuzun içinde iyice sıkalım.

Bu kabaklara, ince ince kıydığımız dereotunu, 2 adet yumurtayı, sütü, arzumuza göre ufaladığımız beyaz peyniri, sıvıyağı ve yeterince tuz ile karabiberi ilave edip, iyice karıştıralım.

Her bir yufkayı dörde bölüp, içine hazırladığımız kabaklı harçtan serpiştirerek, büyük sigara böreği şeklinde saralım.

Yağladığımız fırın tepsisine yan yana dizip, üzerine bir miktar sıvıyağ ile 1 adet yumurta sarısını çırpıp, sürelim. Önceden ısıttığımız fırında pişirelim.

Not: Altı ve üstü iyice pişmiş olan bu böreğin özelliği, yan yana dizilmesinden dolayı yanlarının yumuşak kalmasıdır.