



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

20 adet hazır baklava yufkası
3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
İç için:
200 gr. beyaz peynir
1 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
3 adet rendelenmiş kabak
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı çörekotu

Rendelenip suyu sıkılmış kabak, kıyılmış dereotu, maydanoz ve ufalanmış beyaz peyniri karıştırın. Dört kat yufkayı düz bir zeminde üst üste koyup üzerine eritilmiş tereyağı sürün, iç harçtan koyup rulo şeklinde sarın. Diğer yufkaları da dörderli olarak aynı şekilde hazırlayıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.
