



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BÖREK (GELİBOLU - ÇANAKKALE)

MALZEME:

1 kg taze kabak

3 yumurta

2-3 adet yeşil soğan

bol taze nane

karabiber

tuz

sivi yağ

1 kg yufka (yada kendi yapımınız yufka; daha güzel oluyor altı tane, tuz un su ile yogurun)

Yapılısı:

Tepsi iyice yağlanır, kabaklar güzelce yıkanır kabukları ile rendelenir içine soğan, nane iki yumurta biber tuz katılır harmanlanır. İlk yufka dışa tasacak vaziyette yerleştirilir, ikinci yufka burusturulara konur, aralara yağla bir yumurta çalkalanır, serpilir, malzemeyi ortaya sıkarak yayın. İşleme devam edin, üzerine kalan yağlı bulamaktan sürün, kızarıncaya kadar güzelce pisirin.

[ML® Kabaklı Börek için tıklayın](#)