



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet orta boy kabak  
6 adet yufka  
Yarımşar demet maydanoz ve dereotu  
Yarım demet nane  
4 adet yumurta  
Bir tutam toz şeker  
1 su bardağı yoğurt  
Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı  
1 çorba kaşığı un  
Tuz  
Karabiber

Kabakları temizleyip rendeledikten sonra bir kaba alın ve üzerine tuz serpin. Bu şekilde 5 dakika bekletin. İyice sıkıp bir kaseye aktarın. Üzerine kıyılmış maydanoz, dereotu, nane, 1 adet yumurta, toz şeker, tuz ve karabiber ekleyip kenara alın. Diğer taraftan bir kasede kalan yumurtaları çırpın. Üzerine yoğurt, 3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı, tuz ve karabiber katıp yeniden çırpın. Bir fırın tepsisini yağlayın. Bir adet yufkayı hafifçe buruşturarak tepsiye yerleştirin. Üzerine eritilmiş tereyağı sürün. İkinci yufkayı birincinin üzerine koyup, yine tereyağı sürün. Üçüncü yufkayı da tepsiye aynı şekilde yerleştirin. Yufkaların üzerine kabaklı iç harcını koyup, düzeltin. Yoğurtlu karışımın 1/3'ünü kabaklı harcın üzerine koyup, un serpin. Kalan yufkaları da diğer yufkalar gibi aralarına tereyağı sürerek tepsiye yerleştirin. En üste kalan yoğurtlu karışımı koyup düzeltin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

