



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BÖREK (HAZIR YUFKA)

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

2 adet orta boy kabak
3 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet yufka
100 gram kaşar peyniri
250 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
10 dal nanenin yaprakları
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Yumurta, süt ve zeytinyağını çırpın. Üzerine rendelenip suyu sıkılmış kabak, elle gelişigüzel parçalanmış yufka, rendelenmiş peynirler, ince kıyılmış yeşillikler, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Daha sonra orta boy bir fırın tepsisine döküp, üzerini düzeltin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın

