



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI BÖREK

2 yufka
2 kabak
Yarım demet dereotu
2 yumurta
Karabiber
1 çay bardağı süt
1 su bardağı rende kaşar peyniri
Tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Yufkaları ikiye katlayın ve ince bir rulo haline getirin. Sonra bıçakla ince ince doğrayıp, bir kaba koyup, bekletin. Diğer yanda kabakları rendeleyin, içine ince kıyılmış dereotunu ilave edin. Bu karışımın içine yumurta, süt ve yağı ilave edip, iyice harmanlayın. Kaşar peyniri rendesini de koyup, karıştırmaya devam edin. Fırın tepsisini yağlayın. Küçük küçük kestiğiniz yufkaların yarısını fırın kabına koyun. Üzerine kabaklı karışımı yayarak dökün. Sonra kalan yufkalarla üzerini kapatın. 185 derece ısıtılmış fırında yarım saat pişirin.