



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BÖREK

2 adet kabak
4 adet yufka
100 gram lor peyniri
4 adet yumurta
Küçük 1 şişe soda
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 su bardağı yağsız süt
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Dikdörtgen bir pişirme kabını 1 tatlı kaşığı tereyağı ile iyice yağlayın ve 1 yufkanın yarısını yerleştirin. Diğer yarısını kenara ayırın. Çukur bir kaptaki hazırladığınız süt, zeytinyağı, yumurta, soda ve tuz karışımını iyice çırpın ve yufkaların üzerine iyice ıslanacak şekilde kaşıkla dökün. Kalan 3 yufkayı küçük parçalara bölün, aşağı yukarı yarısını tüketinceye kadar bu sıvı karışımı üzerine gezdirerek kat kat yerleştirin. Tam ortasına da rendelenmiş kabak, peynir ve karabiberi koyun. Bu işleme yufkalarınız bitinceye kadar devam edin. En üstüne kenara ayırdığınız yarım yufkayı kapatıp yine hafifçe kalan sosu dökün ve 175 derecede önceden ısıtılmış fırında 50 dakika kadar pişirin.

