



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BÖREK

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

2 rendelenmiş kabak
4 yufka
Yarım su bardağı ayçiçeği yağı
1 şişe maden suyu
2 yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Çeyrek demet dereotu
Tuz
Karabiber

Kabakları iyice yıkayıp rendeleyin, suyunu sıkarak bir kaba alın.
İçine rendelenmiş peynir, ince kıyılmış dereotu, tuz ve karabiberi ekleyip harmanlayın.
Hafif yağlanmış fırın tepsisine 2 yufkayı buruşturarak üst üste yerleştirin.
Üzerine kabaklı içi yayın, kalan 2 yufkayı da buruşturarak üzerine alın.
Yumurtaları maden suyu ve ayçiçeği yağı ile bir kabin içinde çırpıp böreğin üstüne gezdirin.
Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlanmış fırında 40 dakika pişirin.
Dilimleyip sıcak servis yapın.

