



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI BÖREK

4 adet kabak  
2 adet yumurta  
1 demet dereotu  
1 su bardağı yoğurt  
Yarım su bardağı eritilmiş margarin  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
6 adet yufka  
Tuz  
Karabiber  
Üzerine:  
1 su bardağı süt  
1 adet yumurta  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Kabakları rendeleyip, suyunu sıkın. Bir kasede yumurta, ince kıyılmış dereotu, yoğurt, margarin, sıvı yağ, tuz ve karabiberi çirpın. Bu harcın içine kabağı ilave edin ve bütün malzemeyi karıştırın. Yağlanmış fırın tepsisine 1 adet yufkayı yayın. Üzerine kabaklı harçtan serpin. Tekrar yufka serip kabaklı harçtan serpin. Yufkalar ve iç harç bitene kadar aynı işleme devam edin. En üste serdiğiniz yufkanın üzerine, 1 su bardağı süt ve 1 adet yumurta karışımından sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından almadan 10 dakika önce tepsiyi çıkarıp, rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Tekrar fırına verip, kızarana dek pişirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.

