



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI BÖREK

4 adet kabak,  
5 adet yufka,  
3 adet yumurta,  
1 su bardağı yoğurt,  
yarım su bardağı erimiş margarin,  
yarım su bardağı sıvıyağ,  
1 su bardağı süt,  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri,  
bir demet dereotu,  
tuz,  
karabiber

Kabakları rendeleyip, suyunu sıkın. 2 adet yumurta, ince kıyılmış dereotu, 1 su bardağı yoğurt, tuz, karabiber ve yağları ekleyip, karıştırın. Tepsiyeye 1 adet yufkayı yayın. Üzerine kabaklı harçtan serpin. Tekrar yufka serin. Kabaklı harçtan yayın. Aynı işlemi yufkalar bitene kadar tekrarlayın. En üste serdiğiniz yufkanın üzerine, çırpılmış 1 su bardağı süt ve 1 adet yumurta karışımını sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Fırından almadan 10 dakika önce tepsiyi fırından alıp, kaşar peyniri serpin. Tekrar fırına verip, kızarana dek pişirin.