



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

5 orta boy veya 6 küçük kabak
1 çorba kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1/2 bardak dereotu (kıyılmış)
1/2 bardak maydanoz (kıyılmış)
1/2 bardak nane (kıyılmış)
1 yumurta
(iç hazırlanınca fırını ısıtın)
3 yumurta
2 bardak yoğurt
3 çorba kaşığı eritilmiş margarin
6 adet hazır yufka
1/2 bardak eritilmiş margarin

Kabakların üzerini kazıyıp, yıkayın ve kurutun. Bir kaseye rendeleyin. Tuz ilave edin, yedirin. Kevgire koyup, iyice suyun sıkın. Tekrar kaseye koyun. Şeker, dereotu, maydanoz, nane, 1 yumurta ilave edin. İyice karıştırın. Başka bir kasede 3 yumurtayı çırpın, yoğurt ve 3 çorba kaşığı margarini ekleyin, iyice karıştırın bir kenara koyun. Börek tepsisini yağlayın. Yufkaların kalın kenar kısımlarını 3-4 cm. genişliğinde kesip atın. Bir yufkayı tepsiye yayın, üzerine fırça ile erimiş margarin sürün. İkinci ve üçüncü yufkalarla da aynı işlemi yapın. Üç yufkayı böylece tepsiye yayınca üzerine hazırlanmış kabaklı içi muntazam bir şekilde yayın. Kabak içinin üzerine yoğurt karışımını 3/4 unu yayın. Kalan üç yufkayı da alta koyduğunuz yufkalar gibi yayıp yağlayın. En üstünede kalan yoğurt karışımını yayarak orta hararettteki fırında 25-30 dakika nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Arzu ettiğiniz büyüklükte parçalara keserek servis yapın.



Fotoğraf Saadet tarafından gönderildi. 05.07.2014