



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BÖREK

3 adet kabak
3 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2,5 su bardağı süt
2 adet yufka
1 adet havuç (rendelenmiş)
100 gr. beyaz peynir
2 yemek kaşığı margarin
Yarım demet maydanoz ve dereotu

Kabakları rendeleyin ve biraz tuz ilave ederek sulanması için bir kenarda bekletin.

Yufkaları kesme tahtasında bir parmak kalınlığında kesin.

Maydanoz ve dereotunu yıkayıp doğrayın. Beyaz peyniri bir çatallı yardımıyla ezin ve margarini doğrayın.

Sulanmış olan kabakların suyunu elinizle sıkın.

Hazırlamış olduğunuz tüm malzemeleri karıştırın. Fırın kabına aktarın ve üzerini düzeltin.

30-35 dakika 160 dereceli fırında daha sonra 175-180 dereceli fırında kızarana kadar pişirin.