



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI BÖREK

3 adet yufka
3 adet kabak
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 demet dereotu
100 gram beyaz peynir
Tuz, karabiber
50 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Öncelikle kabakları rendeleyip suyunu sıkın ve içine dereotu ve rende peyniri koyup iç harcı hazırlayın. Yufkaları üçgen şeklinde kesip kabaklı içi doldurun. Katlayıp fırın kabına dizin. Üzerine yumurta yoğurt çırpıp dökün, kaşar peyniri rendesi ve 200 derecede fırında pişirin.

