



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KABAKLI AÇMA BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

5 su bardağı un

1 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çorba kaşığı sirke

4 çay bardağı su

50 gram margarin

Tuz

İçi için:

4 adet orta boy kabak

50 gram margarin

3 çorba kaşığı un

1 çay bardağı süt

1'er demet maydanoz ve dereotu

Yarım su bardağı ufalanmış beyaz peynir

Tuz

Karabiber

Hamur hazırlamak için, unu derin bir kaba alıp ortasını açın. Sıvı yağ, sirke, tuz ve suyu ilave edip iyice yoğurun. Üzeri örtülü olarak 15 dakika dinlendirin. Böreğin içini hazırlamak için, kabakları rendeleyip üzerlerine tuz serpin ve kenara alın. Margarini geniş bir tavada eritin. Üzerine unu ekleyip sararıncaya kadar kavurun. Tuzladığınız kabağın suyunu elinizle sıkıp tavaya koyun. 5 dakika kavurduktan sonra sütü de üzerine ekleyin. 1-2 dakika sonra ince kıyılmış dereotu, maydanoz, beyaz peynir, tuz ve karabiberi de ekleyin. 5 dakika daha kavurup kenara alın. Hamur malzemesindeki 50 gram margarini eritin. Dinlenmiş hamuru 10 eşit parçaya bölün. Her parçayı pasta tabağı büyüklüğünde açın. Bu parçaların üzerine fırça yardımı ile kenarlarına yaklaşmayacak şekilde margarin sürün. Parçaları 5'er 5'er üst üste koyun. En üstteki parçaya yağ sürmeyin. Bu parçaları elinizle çeke çeke kare halinde açın. Masaya yayıp kenarlarını bıçakla keserek düzeltin. Daha sonra büyük kareler şeklinde kesin. İç harcından bu parçalara koyup hamurun kenarlarını içe doğru sararak muska şeklinde kapatın. Üstlerini yağlayıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.



