



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI BÖREK

3 adet yufka,  
3 adet orta boy kabak,  
yarım demet dereotu,  
100 gram beyaz peynir,  
yarım çay bardağı sıvıyağ,  
1 adet yumurta sarısı

Kabakları rendeleyin. Çatalla ezdiğiniz beyaz peyniri, ince ince kıydığınız dereotunu ve rendelenmiş kabakları karıştırarak, içi hazırlayın. (Rendelenen kabak çok su bırakabilir. Fazla suyunu akıtmak için kabakları elinizle hafifçe sıkabilirsiniz.)

Bir yufkayı yağladıktan sonra bir ucunu birkaç parmak içeri katlayın. Katladığınız kısıma hazırladığınız içten koyun ve yufkayı rulo yaparak sarın.

Rulo halindeki yufkayı kendi etrafında sararak tepsiye yerleştirin.

Üç yufkaya da aynı işlemi uyguladıktan sonra sıvıyağ ile yumurta sarısını iyice karıştırarak yufkaların üzerine sürün. Fırında, üzeri kızarana dek pişirip, çok soğutmadan servis yapın.

[ML® Kabakıi için tıklayın](#)