



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAKLI BÖREK

4 -5 adet kabak  
3 çorba kaşığı tereyağı  
2 adet soğan  
1 çay bardağı pirinç  
1 çay bardağı kuru nane  
Tuz, karabiber  
Hamuru için:  
4 su bardağı un  
2 adet yumurta  
5 çorba kaşığı zeytinyağı  
Aldığı kadar ılık su, tuz  
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı  
Üzeri için:  
4 adet yumurta  
2 su bardağı yoğurt

Hamur için, derin bir kaba yumurta, zeytinyağı, un ve tuzu alın. Üzerine azar azar ılık su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Üzerini ıslak bir bezle örtüp kenara alın. Diğer taraftan, iç harcını hazırlamak için ıspanağı temizleyip yıkayın. İrice kıyın ve haşlayın. Sudan çıkarıp elinizle iyice sıktıktan sonra kenara alın. Haşlama suyunu dökmeyin. Tereyağını bir tavaya alıp küp doğranmış soğanı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine yıkanıp süzölmüş pirinç ilave edin. Pirincin rengi beyazlaşınca üzerine ıspanağı ilave edin. İyice karıştırın ve 2-3 dakika pişirin. Daha sonra rendelenmiş kabakları bu harca ekleyin. Nane ve tuz ilave edin. Suyunu çekene kadar pişirip ocaktan alın ve ılınmaya bırakın. Dinlenen hamuru unlanmış tezgahta açın. Üzerine 2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı sürün. Hamuru kenarlarından ortaya doğru, ortada bir pasta tabağı büyüklüğünde alan kalacak şekilde 6 parça halinde kesin. Kenarları ortada toplayın. Elinizle bastırın. Yeniden tepsinizden biraz daha büyük olacak şekilde açın. Tepsinizi üzerine koyup hamuru kesin. Daha sonra tepsiye yerleştirin. Üzerine ıspanaklı ve pirinçli harcı dökün. Yumurta ve yoğurdu iyice çırpıp böreğin üzerine yayın. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana dek pişirin. Dilimleyip servis yapın.