



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAKLI BÖREK

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
1 Kutu süt  
250 gr beyaz peynir  
1 Adet yumurta  
1 Tutam Tuz, karabiber  
4 Adet kabak  
6 Adet yufka  
1 Tutam dereotu

4 adet kabağı rende yapalım. İçine dereotu, 250 gram beyaz peynir, tuz ve karabiber koyup karıştırın. 6 yufkayı tek tek sütle ıslatarak tepsiye alın ve aralarına kabaklı karışımdan ekleyin. Üzerine sana klasik yağ ve bir yumurta sarısı sürüp 180 derece fırında pişirin. Sıcak olarak servis edin.