



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BÖREK

Belkıs Düzgüner

2 Su Bardağı Un
1/2 Paket Yaş Maya
1/2 Kahve Fincanı Sıvı Yağ
1.5 Su Bardağı Su
3 Adet Kabak
1/2 Demet Dereotu
4 Çay Kaşığı Tuz
2 Çay Kaşığı Karabiber
1 Su Bardağı Kaşar Peyniri
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Adet Yumurta Sarısı
Sos İçin:
2 Çorba Kaşığı Un
4 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
2 Su Bardağı Süt

Unu bir yoğurma kabına alalım, ortasına yaş mayayı koyalım ve suyu, 2 çay kaşığı tuzu ve sıvıyağı ekleyip yoğuralım. Yarım saat dinlendirelim; bu esnada hamur mayalanıp hacmini ikiye katlayacaktır.

Hamur dinlenirken kabakları yıkayalım, kabuklarını soyup küp küp doğrayalım. 2 çay kaşığı karabiberi ve 2 çay kaşığı tuzu katıp harmanlayalım. İnce ince doğradığımız dereotunu da ekleyip karıştıralım.

Beşamel sosu hazırlamaya başlayalım. Bir tencereye sıvıyağı ve unu koyup kısık ateşte kavuralım ve sütü azar azar katalım. Boza kıvamına gelene ve üzeri göz göz olana kadar karıştırarak pişirelim. Piştikten sonra ılınmaya bırakalım. Beşamel sosumuz ılınca kabaklı karışımı içine ekleyelim.

Dinlenen hamuru tekrar yoğurup iki eşit parçaya ayıralım. Merdaneyle tepsi büyüklüğünde açalım. Yağlanmış tepsiye ilk hamuru yerleştirelim. Üzerine kabaklı beşamel soslu karışımı yayalım ve rendelenmiş kaşar peyniri dökelim. Tereyağını küçük parçalar halinde kaşar peynirinin üzerine yerleştirelim. İkinci hamurla üzerine kapatalım ve üzerine yumurta sarısını sürüp 180 derece ısıtılmış fırında pişirelim.