



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BOŞNAK BÖREĞİ

- 6 adet hazır yufka
- 1 su bardağı ayçiçeği yağı
- İç için:
 - 1 kilogram orta boy yeşil dolmalık kabak
 - 2 adet büyük boy kuru soğan
 - 1 demet maydanoz
 - 1 demet dereotu
 - 2 adet yumurta
 - 1 su bardağı süt
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 1 tatlı kaşığı karabiber
- Üzeri için:
 - 1 su bardağı süt
 - 1 su bardağı rendelenmiş kabağın suyu
 - 2 yemek kaşığı çörekotu
 - 2 yemek kaşığı susam

Öncelikle en az 35-40 santimetre çapındaki yuvarlak fırın tepsisini eritilmiş 1 yemek kaşığı kadar margarinle yağlayın. Öte yandan bir yufkayı tezgaha yayın, üzerine 1 yemek kaşığı kadar sıvı yağı gezdirip her tarafına yayın. Bir taraftan da böreğın iç harcını hazırlamak üzere kabakları soyup rendenin iri gözüyle rendeleyin. Sonra da bu kabakları avucunuz arasında sıkıp suyunu çıkarın, kabak suyunu atmayıp bir kenarda bekletin. Suyunu süzdüğünüz rendelenmiş kabakların içine çok ince kıyılmış maydanoz, yemeklik ince doğranmış soğan ve dereotunu katın. Yumurtaları kırıp sütü, tuzu ve karabiberi ilave edin. Bir atal yardımıyla iyice karıştırın, ardından 4-5 yemek kaşığı kadar alıp yağlanmış yufkanın üzerine gelişi güzel serpiştirin. Sonra da yufkayı bir ucundan başlayarak diğer ucuna doğru incecik sararak rulo yapın. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

