



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BOŞNAK BÖREĞİ

3 Adet Yufka
3 Adet Orta Boy Kabak
1/2 Demet Dereotu
100 gr Beyaz Peynir
1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ
1 Adet Yumurta Sarısı

Kabakları rendeleyin. Peynir, dereotu ve rendelenmiş kabakları karıştırarak içi hazırlayın. Bir yufkayı yağladıktan sonra bir ucundan hafifçe içeri katlayın. Katladığınız kısma hazırladığınız içten koyun ve rulo yaparak sarın. Rulo halindeki yufkayı kendi etrafında sararak tepsiye yerleştirin. Üç yufkaya da aynı işlemi uyguladıktan sonra üzerine yumurta sarısı ve yağ karışımı sürün. Fırında üzeri kızarana dek pişirip servis yapın.

[ML® Boşnak Böreği \(görsel\)](#)