



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI GÜL BÖREK

2 adet hazır yufka
1,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta beyazı
İçi için:
2 adet kabak
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 dilim beyaz peynir
8-10 dal dereotu
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Kabak soyulur ve rendelenir. Suyu sıkılarak tencereye aktarılır. Üzerine yağ ve tuz konur, solana kadar kavrulur. Üzerine kıyılmış maydanoz ve ezilmiş peynir konur. Yufkalar artı şeklinde kesilir. Yüzeyine süt yumurta beyazı ve yağ karışımı sürülür. Kabaklı iç geniş kenarına uzunlamasına konur. Önce rulo yapılır, sonra kendi etrafında sarılır. Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Açma Gül Böreği için tıklayın](#)