



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI MUSKA BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yufka  
1 su bardağı eritilmiş margarin ve sıvı yağ karışımı  
2 adet kabak  
350 gram beyaz peynir  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet dereotu  
1 adet yumurtanın sarısı  
2 çorba kaşığı çörekotu

Kabakları temizleyip rendeleyin. Ezilmiş beyaz peynir, ince kıyılmış dereotu ve maydanozla karıştırın. Yufkaları 10 cm genişliğinde şeritler şeklinde kesin. Şerit yufkaları margarin ve sıvı yağ karışımı ile yağlayın. Yufkaların bir ucuna hazırladığınız iç malzemeden koyup muska şeklinde sarın. Börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

