



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI OTLU BÖREK

350 gr kabuğu kazınmış ve rendelenmiş orta boy kabak
1 tatlı kaşığından biraz az deniz tuzu (dövülmüş)
125 gr. beyaz peynir
2 adet çırpılmış orta boy yumurta
3 adet ince kıyılmış taze soğan
1 diş ince kıyılmış sarımsak
1 yemek kaşığı çamfıstığı
4 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
4 yemek kaşığı ince kıyılmış taze nane
4 yemek kaşığı ince kıyılmış dereotu
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu ve suyu
Yarım çay kaşığı tatlı kırmızıbiber
3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
3-4 adet yufka

Kabağı bir y süzgece koyun. Üzerine tuz serptikten sonra karıştırın. 15 dakika bekletin. Elinizde sıkarak fazla suyunun akmasını sağlayın. Beyaz peyniri geniş bir kabın içine ufalayın. Kabağı, yumurtaları, soğanı, sarımsağı, çamfıstığını, otları, limon rendesini, limon suyunu ve kırmızıbiberi katıp karıştırın. Küçük bir kapta zeytinyağı ve tereyağını karıştırın. Bir fırın tepsisini yağlayın. Yufkaları temiz bir tezgaha yayın. Her birini bolca yağladıktan sonra keskin bir bıçakla 10 cm. eninde şeritlere bölün. Şeritlerin bir ucuna kabaklı harçtan koyup üçgen biçiminde katlaya katlayarak yufkanın en üstüne kadar gelin. Kat yeri alta gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. Tüm harcı ve yufkaları kullanana kadar bu işlemlere devam edin. Fırınınızı 180 derecede ısıtın. Muska böreklerinin üzerine kalan yağdan sürün. Tepsiyi fırına vererek börekler altın rengini alana dek yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Ilık olarak veya oda sıcaklığında servis yapın.