



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI PAÇAVRA BÖREĞİ

2 adet yufka
2 su bardağı süt
3 adet yumurta
Yarım paket tereyağı
1 adet iri kabak
Yarım demet dereotu
1 dilim beyaz peynir

Yağ eritilir, yumurta ve sütle karıştırılır. İçine parçalanmış yufka atılır. Diğer yanda kabak rendelenir ve sıkılır, karışıma eklenir. Sonra kıyılmış dereotu ve ufalanmış peynir katılır. 15 dakika bekletilir. Karışım bolca yağlanmış kek kalıbına boşaltılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Paçavra Böreği için tıklayın](#)