



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI PEYNİRLİ BÖREK

2 adet yufka  
2 adet orta boy kabak  
Yarım su bardağı süt  
150 gram otlu peynir  
1 su bardağı lor peyniri  
Zeytinyağı  
Sosu için:  
1 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
3 yemek kaşığı tereyağı

Rendelediğiniz kabakları suyunu iyice sıkıp bir kenara alın.  
Tavayı ocağa alıp çok az zeytinyağı koyun ve ısıtın, suyu sıkılmış kabakları ekleyip 1-2 dakika iyice kuruyana kadar soteleyin ardından yavaşça sütü ekleyip çektinir.  
Kabak yumuşayınca tavayı ocaktan alın ve soğumaya bırakın.  
Bir kaba otlu peyniri rendeleyin, lor peynirini de elinizle ufalayın.  
İliyan kabakları ilave edip iyice karıştırın.  
Bir kasede süt, yumurta ve erimiş tereyağını iyice çırpın.  
Pişirme kabınızı yağlayın, 1 bütün yufkayı üzerine serin, ardından diğer yufkadan parçalar kopartıp sütlü karışımda ıslatarak 3 katlık bir taban hazırlayın.  
Kabaklı karışımın yarısını ıslanmış yufkaların üzerine yayın.  
Üzerine 3 kat daha sütlü karışımla ıslatılmış yufka parçalarından yerleştirin.  
Kalan kabakların yarısını da yayın ve kalan yufkayı da sütlü karışımla ıslatarak son katı hazırlayın.  
Son olarak pişirme kabınızın kenarlarından sarkan yufkayı da sütlü karışımla ıslatarak böreği kapatın.  
180 derece önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirdikten sonra böreği fırından alın birkaç dakika dinlenmeye bırakın ve kalıptan çıkarıp servis edin.

