



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI PEYNİRLİ BÖREK

2 Adet Yufka
2 Adet Kabak
2 Çorba Kaşığı Beyaz Peynir
1/2 Demet Dereotu
1 Adet Yumurta
2 Çorba Kaşığı Yoğurt
1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
2 Çorba Kaşığı Karabiber

2 adet kabağı rendeleyin. Suyunu sıkın. 2 Çorba kaşığı karabiberi karıştırın. 2 adet yufkayı dörde bölün. Her bir parçasına hazırladığınız harçtan doldurun. Gül biçiminde sarıp, yağlanmış tepsiye dizin. Ayrı bir yerde 1 adet yumurta, 2 çorba kaşığı yoğurt ve 1 çorba kaşığı sıvı yağı çırpın. Bu karışımı tepsiye dizdiğiniz böreklerin üzerine sürün. 2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesini de böreklerin üzerine serpin. Isıtılmış 200 dereceli fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirip servis yapın.