



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAKLI RULO BÖREK

### MALZEMELER

- 6 adet kabak
- 2 demet maydanoz
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 1 su bardağı süt
- 1 demet dereotu
- 2 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı çörekotu
- 3 adet yufka
- Tuz
- Karabiber
- SOS İÇİN,
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt

Kabakları soyduktan sonra rendeleyin Tuz ekleyip, ovun.

Kabakların üzerine süt ve unu ilave edit karıştırın. Karabiber, tuz, sıvıyağ, dereotu ve ince kıyılmış maydanozu ekleyin.

Yumurta, sıvıyağ, süt ve yoğurdu derin bir kaptan iyice çırpın.

Yufkalarından bir tanesini tezgahın üzerine serip her tarafına börek harcından sürdükten sonra, ikiye katlatıp D şekline getirin. Üzerine kabaklı harçtan koyup, yufkanın iki tarafını içe doğru katlayın ve kalınca sarın. Diğer iki yufkaya da aynı işlemi uygulayın, üzerine kalan sosa sürüp, çörekotuyla süsleyin

175 derecelik fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.