



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI HAZIR YUFKA BÖREĞİ

3 hazır yufka
3 yumurta
1/3 su bardağı sıvıyağ
1/3 su bardağı süt veya yoğurt
İçin:
2 adet kabak
1 avuç beyaz peynir rendesi
yarım bağ dereotu
karabiber

Yumurtayı bir kâseye kırıp, çatalla çarpınız. Sütü ve yağı ilave edip karıştırınız. Yufkaları 4 eşit parçaya bölüp üst üste koyunuz. Üzerine 2 çorba kaşığı yumurtalı karışımdan koyup her tarafına yayın. Üç köşesini ortada birleştirerek kare şekline getiriniz. Ortasına bir miktar kabaklı iç koyup kenarlarını bohça gibi kapatınız. Kapanan kısım alta gelmek üzere yağlanmış tepsiye yerleştiriniz. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp yan yana diziniz. Üstlerine artan karışımdan sürerek orta hararetti fırında pembe renkte pişiriniz.

İçin Hazırlanması: 2 kabağı kazıyıp, yıkayıp, rendeleyiniz. 1 avuç peynir rendesi, kıyılmış 1 demet dereotu, biraz karabiber katıp karıştırınız.