



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAKLI YUFKA BÖREĞİ

### MALZEMELER

- 4 Adet Yufka
- 3 Çorba Kaşığı Margarin
- 4 Adet Yumurta
- 1.5 Şişe Soda
- 2 Adet Orta Boy Kabak
- 2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ

### YAPILIŞ TARİFİ

2 adet orta bot kabağın kabuklarını soyup rendeleyelim. rendelenmiş kabakları 2 çorba kaşığı sıvı yağda hafifçe çevirip suyunu çekinceye kadar pişirelim.  
Maydanozları ince ince doğrayarak kabaklara ilave edelim. Yağlanmış fırın tepsisine birinci yufkayı büzerek yerleştirelim. Üzerine bir miktar margarini eritip dolaştıralım. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirelim. Erimeş margarini döküp kabaklı içi düzgünce yayalım.  
Üçüncü ve dördüncü yufkaları da aralarına erimeş yağı dökerek tepsiye koyalım.  
Yufkaların bozulmamasına dikkat ederek kare halinde keselim. Çırpılmış yumurta sarısını üzerine sürelim. Sodayı da böreğin her tarafına dökerek, yarım saat yumurtayı ve sodayı emmesini bekleyip sıcak fırında pişirelim.