



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLOÇİTHA

Ahmet Yorulmaz

(Peynirli Kabak Böreği)

**MALZEMELER:** (8 kişilik)

Hamuru için:

2 su bardağı un

1/2 çay bardağı sızma zeytinyağı

1 yumurta

1/2 su bardağı yoğurt

1 çay kaşığı karbonat

Tuz

Harcına:

1/2 kilo körpe yeşil kabak

250-300 gr sert beyaz peynir

Tuz

Karabiber

Zeytinyağı

Kabakları bulamak için buğday veya mısır unu

**HAZIRLANIŞI:**

Hamur için verilen bütün malzemeleri karıştırıp yoğurun ve yağlanmış dikdörtgen bir tepsiye elinizle yayın.

Kabakları uzunlamasına 2-3 mm kalınlığında dilimleyin ve una bulayın. Peyniri rendeleyin. Hamurun üzerine bir kat peynir serpiştirin ve kabakları boylamasına yan yana gelecek şekilde dizin. Tuz ve karabiber serpin, hafifçe zeytinyağı gezdirin. Aynı işlemi bir kat peynir, bir kat kabak olarak bir kez daha yapın. Üzerine tekrar rendelenmiş peynir serpin ve 170 derecede ısıtılmış fırında 40-50 dakika pişirip ılıttıktan sonra servis edin.