



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ TEPİİ BÖREĞİ

### Malzemeler:

3 adet kabak  
1 kahve fincanı ceviz  
Yarım demet dereotu  
2 adet yumurta  
1 çay bardağı süt  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
4 adet yufka  
1 yemek kaşığı susam  
Yeteri kadar tuz  
1 fincan rendelenmiş kaşar peyniri

### Hazırlanışı:

Kabakları kazıyıp ince halkalar halinde doğrayın. Teflon bir tencereye koyup üzerine 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ katıp biraz kavurun. Tencerenin ağzını kapatıp kendi buharında kızartın. Soğuyunca içine dövülmüş ceviz kıyılmış dereotu, rende kaşar peyniri ve tuz katıp karıştırın. Yufkaları yağlanmış tepsiye yayın. Bir yumurta sarısını üzerine sürmek için ayırın. Sıvı yağ, süt ve kalan yumurtaları çırpın. Yufkaların katlarına bu harçtan sürerek yarısını yayın. Kabaklı harcı üzerine serin. Kalan yufkaları üzerine harç serperek döşeyin. En üste yumurta sarısı sürüp susam serpin. 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servise sunun.