



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SÜTLÜ KABAK BÖREĞİ

1/2 kg kabak  
3 yaprak yufka  
1,5 bardak süt  
2 çorba kaşığı yağ  
2 yumurta  
1 çorba kaşığı un

Kabaklar soyulduktan sonra her biri küçük parmak büyüklüğünde parçalara bölünüp, bir kap içinde haşlanır. Genişçe bir kap içine bir bardak süt konup içine soğu: muş olan kabak, tuz ve bir kaşık un atılıp çatalın ucuyla ezilerek pelte haline getirilir.

Başka bir kap içinde margarin yakılmadan eritilip 5 dakika soğumaya bırakılır. Geri kalan yarım bardak sütle bir tane yumurtayı margarinin içine bşaltıp, bir çatalla iyice çırpmalıdır. Pasta tenceresinin dibine bir kat yufka üst üste gelmeden yayılır. Bunun üzerine süt ve yumurtadan hazırlanan karışımın yarısı dökülüp yayılır. Bunun üzerine tekrar bir kat yufka ve yine o karışımın tamamı dökülür. Geri kalan yufka ikiye ayrılıp, biri döşendikten sonra üzerine hazırlanan kabaklı iç yayılır. Ger) kalan yufka da kapatıldıktan sonra bir kapta karıştırılan yumurta sarısı en üstteki yufkaya sürülür. Yarım saat fırında piştikten sonra servis yapılır.