



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI KABAK SUFLE

1 adet hazır yufka
3 adet orta boy dolmalık kabak
2 ay kaşığı tuz, karabiber
2 ay kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı kuru nane, kuru fesleğen
Sosu için;
1 su bardaęı süt
1 ay bardaęı yoęurt
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı sıvıyağ
Üzeri için;
1/2 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri

Sosu hazırlamak için; yumurtalan büyük boy bir kaba kırıp çatalla iyice çırpın. Üzerine süt, yoğurt ve sıvıyağı ekleyip iyice karıştırdıktan sonra kenarda bekletin. Diğer taraftan, soyulmuş kabakları başka bir derin kaba rendeleyin. Üzerine tuz, karabiber, toz biber, kuru nane ve kuru fesleğeni ekleyerek harmanlayın. Yufkayı çok küçük parçalar halinde didikleyerek kabaklı karışıma üave edip üzerine yumurtalı sosu aktarın. Tahta bir kaşığla iyice karıştırmın. Orta boy, kenarları yüksek bir fırın kabım 2 yemek kaşığı kadar sıvıyağla yağlayıp karışımı bu kabin içine aktarın. Buzdolabında bir gece ya da 5-6 saat boyunca bekletin. Böylece yufka sosları iyice çekecektir. ıkardıktan sonra yaklaşık 5 dakika önceden ısıtıp 175 dereceye alt-üst konuma ayarladığınız fırında 30 dakika kadar pişirin. Tıpkı börek gibi dilimleyerek servise sunun.