



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

## KABAKLI BÖREK



6 adet hazır yufka  
1 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 ay bardağı zeytinyağı  
İçi İçin;  
6 adet orta boy kabak  
2 su bardağı rende beyaz peynir  
1 adet yumurta beyazı  
Yarım demet maydanoz  
3 - 4 dal dereotu  
1 ay kaşığı kırmızı pul biber  
zeri İçin;  
1 adet yumurta sarısı  
1 orba kaşığı susam

- # İlk işlem olarak i malzeme hazırlanır. Kabakların kabukları kazınır, rendenin kalın kenarıyla rendelenir. Fazla suyu varsa sıkılabilir.
- # zerine rendelenmiş beyaz peynir, kırmızı pul biber, kıyılmış maydanoz ve dereotu eklenir, karıştırılır.
- # Yufkalar st üste konur, sigara böreği yapımında olduğu gibi 8 eşit üçgen parçaya kesilir.
- # Çukur bir kaba süt, zeytinyağı ve yumurta konur, iyice çırpılır.
- # Kesilen gen parça alınır, üzerine bir tatlı karışım kadar sütlü karışım sürülür, ikinci yufka üzerine konur, bir tatlı kaşığı sütlü karışım sürülür.
- # Yufkanın geniş kenarına kabaklı i konur, iki kenarı sağdan ve soldan kapatıldıktan sonra sigara böreği gibi rulo yapılır. Börekler yağlanmış fırın tepsisine sıkı sıkı dizilir.
- # Bütün börekler hazırlanınca kalan sütlü karışıma yumurta sarısı eklenir, böreklerin üzerine sürülür, susam serpilir.
- # Fırın tepsisi 185 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Sıcak olarak ikram edilir.

**Not:** Kabaklı börek sarımsaklı yoğurt eşliğinde de servise sunulur.