KABAKLI BÖREK

6 adet hazır yufka
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay 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 çay kaşığı kırmızı pul biber
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı susam

İlk işlem olarak iç malzeme hazırlanır. Kabakların kabukları kazınır, rendenin kalın kenarıyla rendelenir. Fazla suyu varsa sıkılabilir.
Üzerine rendelenmiş beyaz peynir, kırmızı pul biber, kıyılmış maydanoz ve dereotu eklenir, karıştırılır.
Yufkalar üst üste konur, sigara böreği yapımında olduğu gibi 8 eşit üçgen parçaya kesilir.
Çukur bir kaba süt, zeytinyağı ve yumurta konur, iyice çırpılır.
Kesilen üçgen parça alınır, üzerine bir tatlı karışım kadar sütlü karışım sürülür, ikinci yufka üzerine konur, bir tatlı kaşığı sütlü karışım sürülür.
Yufkanın geniş kenarına kabaklı iç 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.