



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı 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 breğı 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 breğı 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.