



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇIK KABAK BÖREĞİ

4 adet kabak
1/2 demet maydanoz
3 adet taze soğan
1 su bardağı un
4 adet yumurta
1/4 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Kabakların kabuklarını bıçakla hafifçe kazıyın. Daha sonra yıkayın ve rendeleyin.

Yeşillikleri ve taze soğanı yıkayıp kıyın.

30 cm. karelik bir kare fırın tepsisini yağlayın.

Ayıklayıp rendelediğiniz kabağı, maydanoz, dereotu, soğan, un, yumurta, karabiber ve tuzla beraber iyice karıştırdıktan sonra yağı harcın içine dökün.

Kabaklı karışımı yağladığınız fırın tepsisine yayın.

Önceden 220° ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Ilındıktan sonra dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "irmik" tarafından gönderildi. 13.03.2019