



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MOZZARELLA PEYNİRLİ KABAK

4 adet kabak
3 adet yumurta
120 ml. krema
120 ml. süt
3 diř sarımsak
Taze kekik
500 gr. mozzarella peyniri
30 ml. zeytinyađı
Tuz
Karabiber

Kabakları iyice yıkayın ve yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimleyin. Kabak dilimlerini bir kabak bir mozzarella peyniri olarak yan yana sıralayın. Yuvarlak bir borcam kullanın. Bir kap içinde, krema, süt ve yumurtayı güzelce çırpıp içine sarımsak, taze kekik, zeytinyağı, tuz ve biberini ekleyin. Kabakların zerine yumurtalı sütü gezdirep üzerini örtüp 200 derecede yaklaşık 50 dk. pişirin.

