



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK SUFLE

1,5 kilo kabak
Yarım kalıp beyaz peynir
3 yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
Dereotu
ay kaşığının ucuyla tuz karabiber
1 ay fincanı un

Kabaklar yıkanır, kabukları soyulur ve derince bir kapta rendelenir. Bir miktar tuz serpilip hafifçe sıkılarak suları akıtılır. Kabin içine un ilave edilir, tahta bir kaşıkla hafifçe çevrilir. Ufalanmış beyaz peynir, yıkanıp ince ince doğranmış dereotu, 2 yumurtanın sarısı, 1 yumurtanın tamamı ilave edilip birkaç defa tahta kaşıkla karıştırılır. Yağ ilave edilir ve hafifçe yağlanmış bir fırın kabına dökülür. 40 dakika kadar 180 derecede pişirilir.