



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PINAR LABNELİ KABAK SUFLE

200 g Pınar Labne  
1/4 su bardağı Pınar Süt  
1/4 su bardağı Pınar Krema  
2 yumurta  
3 adet arpacık soğan  
8 adet girit kabak  
2 yemek kaşığı un  
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Yarım çay kaşığı muskat rendesi  
Yarım demet dereotu  
1 tatlı kaşığı tuz

Kabakların içini oyun. Kıyılmış arpacık soğanları ile kabak içlerini zeytinyağında sote edin. Süt, krema, baharatları ve tuzu ekleyip 10 dakika daha pişirin. İliyınca Pınar Labneli, yumurta sarılarını, dereotunu ekleyin. Yumurta akları bir fiske tuz ile kar haline gelip katılaşıncaya kadar çırpın. Yavaşça diğer karışıma ekleyip hafifçe karıştırın. Kabakların içine kaşık yardımı ile paylaşın. Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirip servis edin.

