KABAK SUFLE

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

Kabaklar yıkanır, kabukları soyulur ve derince bir kapta rendelenir. Bir miktar tuz serpilip hafifçe sıkılarak suları akıtılır. Kabın 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.

© lezzetler.com tarif no:2325 • adı:Kabak Sufle • gönderen:kahve • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:04