



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI PEYNİRLİ KİŞ

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

125 gr margarin

2 çorba

kaşığı yoğurt

2,5 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

Tuz

Harcı için:

1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri

½ su bardağı parmesan peyniri

1 su bardağı süt

1 yumurta

1 çay kaşığı karabiber

1 Antalya kabağı

Sızma zeytinyağı

Hamur için gerekli malzemelerin hepsini bir kaptaki yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru, unlanmış bir zeminde merdane yardımıyla açın ve yağlanmış bir tart kalıbına koyun. Buzdolabında yarım saat bekletin. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Peynirleri bir kaptaki karıştırın ve kiş hamurunun üzerine yayın. Başka bir kaptaki süt, yumurta ve karabiberi karıştırıp peynirlerin üzerine dökün. Kabağı ince ince dilimleyip en üste dizin. Fırında 40 dakika pişirin. Üzerine sızma zeytinyağı gezdirerek servis yapın.

