



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTİLİ KABAK (FRANSA)

MALZEMELER

1 kg kabak
3 adet yumurta
200 gr krem şanti
250 gr beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Yeteri kadar tuz, karabiber, dereotu

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakların, kabuklarını kazıyın. Yıkayıp tuzlu suda hafif yumuşayınca kadar haşlayın. Kabakları 1 cm kalınlığında boyuna kesin. Yağlanmış tepsiye sık olarak yerleştirin.

Bir kaptaki üç yumurtayı iyice çırpın. İçerisine krem şanti ilave ederek tekrar çırpın. Rendelenmiş beyaz peynir ve ince kıyılmış dereotunu içerisine ilave edip karıştırın.

Yapmış olduğunuz karışımı kabakların üzerine dökün. Geriye kalan kabaklar ile üzerini kapatın. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Servis tabağına alarak servise sunun.