PEYNİRLİ KABAK FIRIN

500 g kabak (her biri kazınıp, 5 mm kalınlığında verevine dilimlenmiş)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
60 g (yaklaşık 1 su bardağı) Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi
2 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ıslatıldıktan sonra ufalanmış ve kurutulmuş)
1 tatlı kaşığı kekik
3 yumurtanın akı (köpük köpük oluncaya kadar çırpılmış)
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Önce fırınınızı 160 °C'a ısıtın. Kabak dilimlerini bir servis tabağına dizip, üstlerine karabiberi serpin. Çukur bir tabakta Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi, ufalanmış ekmekiçi ve kekiği iyice karıştırın.
Bir fırın kabının dibine çiçekyağının yarısını fırçayla yayın. Kabak dilimlerinin yansını önce çırpılmış yumurta akına, sonra ekmekiçli karışıma bulayıp, fırın kabına dizin ve kabı fırına verip, kabak dilimlerini 5 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, kabak dilimlerini altüst ettikten sonra, kabı yeniden fırına vererek, kabak dilimlerini altın sarısı bir renk alıncaya kadar (5 - 7 dakika) pişirmeyi sürdürün. Sonra kabı fırından alıp, fırınlanmış kabak dilimlerini ısıtılmış bir servis tabağına dizerek, sıcak kalmalarını sağlayın. İşlemleri kalan kabak dilimleri, kalan bir yumurta akı, kalan ekmekiçli karışım ve kalan çiçekyağıyla yineleyip, peynirli kabak fırını servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32475 • adı:Peynirli Kabak Fırın • gönderen:mükerrem • indirme tarihi:08.05.2024 - 20:39