



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEBEK KABAK VE CAMEMBERT PEYNİRLİ ENGİNAR

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

8 yemek kaşığı ekmek içi, ufalanmış
4 bebek kabak, ince dilimlenmiş
1 soğan, ince dilimlenmiş
1 yemek kaşığı taze fesleğen, doğranmış
Tatlandırmak için tuz ve karabiber
4 enginar, kesilmiş ve haşlanmış
8 dilim camembert peyniri
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Servis için; soğan filizi, kızarmış ekmek, tatlı acı sos ile karıştırılmış yoğurt

Fırını 200 dereceye ısıtın. Kabak, ekmek kırıntısı, soğan ve fesleğeni karıştırın. Fırın kabına oturtacak şekilde enginarların altını kesin. Camembert peynir dilimlerini ve kabak karışımını eşit olarak enginarlara dağıtın. Üzerine yağı gezdirin, kabaklar yumuşayana ve peynirler eriyene kadar 15 dakika fırında pişirin. Soğan filizi, kızarmış ekmek ve tatlı acı soslu yoğurt ile servis edin.

