



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOŞNAK KABAĞI

1 kilo kabak
25 gram margarin
1 demet dereotu
5 tane yumurta
6 kahve fincanı un
1,5 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz, baharat
1 kahve fincanı sıvıyağ

Kabakları soyup fındık iriliğinde küp doğrayalım, yumurtaları beyazlaşıp köpürtene dek çırpalım, sıvıyağı ekleyip yarım dk daha çırpalım elenmiş unu, tuzu, kabartma tozunu ekleyip çırpmaya devam edelim düşük ayarda kabakları ve kıyılmış dereotunu ekleyip bir kez daha karıştıralım. Fırın kabını margarin ile yağlayalım üzerine un serpelim, hamuru fırın kabına boşaltıp önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana dek pişirelim. Hamurun pişip pişmediğini kontrol edip fırından alalım. Üzerine 1.5 su bardağı sütü gezdirip tekrar fırına sürelim hamur sütünü çekene dek tekrar 5 dk. daha pişirelim LEZBABAYI fırından alıp ılıtarak dilimleyip servis edelim.