



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR KABAK KIZARTMASI

4 adet kabak
125 gram un
2,5 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
Tuz
Pul biber
1 su bardağı sıvı yağ

Kabakları yıkayıp halka halka doğrayın.
Üzerine sütü döküp buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin.
Kabakları süttten alın.
Sütün içine yumurta, un, kabartma tozu, tuz ve pul biberi ilave edin.
Güzelce çırpılarak kıvamlı bir hamur elde edin.
Yağı derin bir tavada kızdırın.
Kabakları hamura bulayıp kızgın yağda kızartın.
İçine nane ve sarımsak eklenmiş yoğurtla servis edebilirsiniz.

