



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA ADAÇAYLI EKŞİ KREMALI KABAK

- 1 adet kabak
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 ince dal kekik
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 demet adaçayı
- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 büyük tutam kurutulmuş kırmızı biber
- Yarım limon
- 100 gram mayalı ekmek kırıntıları
- 200 mililitre süt
- 2 yumurta
- 50 mililitre duble krema
- 25 gram rendelenmiş parmesan
- 25 gram rendelenmiş pecorino (pecorino bulamazsanız tümünü parmesan kullanabilirsiniz)
- 1 avuç kabak çekirdeği

Fırını 200 derecede ısıtın. Bir kızartma tavasında, kabağı 1 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz, biber ve kekik yaprakları ile kızartın. Alüminyum folyoyla örtün ve kabak yumuşayana kadar 30 dakika fırında pişirin. Kalan zeytinyağını ve tereyağını eriyene ve hafifçe köpürene kadar ısıtın. Adaçayı yapraklarını içine atıp birkaç dakika pişirin. Soğan, sarımsak, biber ve limon ekleyin. Soğanlar yumuşayınca kadar 8 dakika kadar karıştırın. Gerekirse daha fazla yağ ekleyebilirsiniz. İçine ekmek kırıntılarını atın ve birkaç dakika karıştırın. Peyniri eklemeyen önce süt, yumurta ve kremayı başka bir kaptan çırpın. Peyniri ekleyin. Kabağı fırından çıkardıktan sonra fırını 170 dereceye indirin. Süt karışımını kabağın üzerine dökün. Kabak çekirdeklerini üzerine serpin ve 15 dakika daha fırınlayın. Fırından çıktıktan sonra bir 15 dakika demlenmesini bekleyin.

