



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BAHARATLI KABAK DİZMESİ

3-4 adet orta boy kabak
1 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı pul biber
Tuz, karabiber, kekik

Unu ve yağı ayrı ayrı kaplara koyun, içlerine kekik, tuz, pul biber, karabiber serpin ve karıştırın. Kabakları çok iyi yıkayıp kabuklarıyla ince ince dilimleyin. Halka şeklinde kesilen kabakları önce baharatlı yağın içine, sonra da unun içine bulayıp fırın kabına balıksırtı şeklinde dizin. 200 derecede 35 dakika, kızarıncaya kadar pişirip çıkartın. Sıcak servis yapın.
