



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KABAK KÖFTE

- 1 adet büyük boy kabak
- 2 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı labne peyniri
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş eski kaşar peyniri
- 4 dilim bayat ekmek içi
- 5 çorba kaşığı un
- 1 dal taze sarımsak veya taze soğan
- 3/4'er dal dereotu, maydanoz, nane
- Tuz, taze çekilmiş karabiber, pul biber
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı susam
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

Kabağı yıkadıktan sonra kabuğuyla birlikte rendeleyin. Fazla suyu varsa avucunuzun içiyle suyunu sıkın. Bayat ekmek içini mutfak robotuna alıp kırıntı haline getirin.

Suyunu sıktığınız kabağı çukur bir kaba alın. Yumurtaları, zeytinyağını, labneyi, rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip karıştırın.

Bayat ekmek içini, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, elenmiş unu, ince kıyılmış yeşillikleri, tuzu, susamı ve baharatını ekleyin.

Karışımı yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaştırın. 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin. Ilık ılık servis yapın.

