



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KABAK MÜCVER

4 adet sakız kabağı
4 dal taze soğan
1/2 demet dereotu
2 adet yumurta
100 gr. krem peynir
1 su bardağı un
1/4 su bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kabaklar rendelenip suyu iyice sıkılır. Taze soğanlar yeşil saplarıyla beraber doğranır. Yumurta, yağ, un ve krem peynir iyice çırpılır. Kabak, soğan ve kıyılmış dereotu karışıma eklenir. Kare veya dikdörtgen bir tepsi yağlanıp karışım içine dökülür. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında kızarana kadar yaklaşık 25 dakika pişirilir. Dilimlenerek sıcak ya da soğuk olarak yoğurtla beraber servis edilir.

[ML® Kabak Mücveri için tıklayın](#)