



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA KABAK MÜCVER

- 3 adet orta boy kabak
- 5 dal taze soğan
- 1/3 demet dereotu
- 1/3 demet maydanoz
- 1 çay bardağı un
- 1/2 su bardağı beyaz peynir
- 1/3 su bardağı zeytinyağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 adet yumurta
- 1 tutam rendelenmiş beyaz peynir

Kabakları güzelce soyun.

Soyulmuş kabakları rendeleyin ve suyunu güzelce sıkıp bir kaseye alın.

Maydanoz, dereotu ve taze soğanları yıkayın.

Suyunu sıkıp ince ince doğradıktan sonra kaseye ekleyin.

Beyaz peyniri çatalla iyice ezin ve onu da kaseye ekleyin.

Daha sonra tüm malzemeleri ekleyip iyice karıştırın.

Son aşamada yumurtayı da ekledikten sonra tüm malzemeleri tekrardan karıştırın.

Hazırladığınız harcı yağlı kağıt sermiş olduğunuz fırın tepsisine dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrollü bir şekilde pişirin.

