



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KABAK MÜCVERİ

Malzemeler:

500 gram kabak
1-2 adet iri rendelenmiş havuç
6-7 adet taze soğan
1-2 adet diri haşlanmış kırmızı biber
Yarım demet dereotu
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
100 gram kadar ufalanmış beyaz peynir
Tuz
Yarım demet maydanoz

Hazırlanışı:

Fırın kabını yağlayın, kabakları rendeleyin 1 saat kadar suyunun akmasını bekleyin. Bir kapta kabak, ince doğranmış soğan, dereotu, maydanoz, ufalanmış beyaz peynir, un, tuz, iri rendelenmiş havuçları, kırmızı biberleri ve yumurtaları tahta kaşıkla iyice karıştırın. Fırın kabında üzeri kızarana kadar pişirin.