



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK FIRIN

4 kabak
4 su bardağı su
1 fincan zeytinyağı
2 yumurta
150 gram beyaz peynir
2 yemek kaşığı un
1 çay bardağı nane
1 çay bardağı dereotu
Pul
Kırmızı biber

Kaynar suya kabakları atın. 10 dakika haşlayıp süzün. Halka şeklinde doğrayın. Kabak halkalarını arkalı önlü yağlayın. Yağlanmış fırın kabına dizin. Yumurta, peynir, un, nane ve dere-otunu karıştırın. Karışımdan bir tatlı kaşığı alın. Kabak halkalarının üzerine koyun. Pul kırmızı biber serpin. 170 derece fırında 15 dakika pişirin.
