



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KABAK

3 adet büyük kabak
1 su bardağı küp küp doğranmış domates
2 çorba kaşığı su
1 su bardağı doğranmış jambon
1/4 su bardağı rendelenmiş peynir
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu

Kabağı halka halka yada kürdan gibi doğrayın. Bir kaba koyun ve üzerine su ilave ederek ocakta kısık ateşte haşlayın. Domatesleri küp küp doğrayın hemen ardından da daha da küçültmeye çalışın. İşlem bitince suyunu süzdürün. Bir fırın kabına koyun. Domatesleri de sıcak kabağın üzerine koyun ve iyice karıştırın. Üzerlerine rendelenmiş peynir serpin. Kıyılmış maydanoz ve jambonu da koyup üzerini örtün. Yüksek derecede yaklaşık 2 dakika pişirin. Karıştırıp servis yapın.