



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KABAKLI KEK

- 8 adet kabak
- 4 adet yumurta
- 1 orba kaşığı mercan köşk
- 1 su bardađı kařar peyniri rendesi
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kabakları yıkayıp, çok az suyla diri kalacak Őekilde haşlayın.

Keskin bir bıçak yada patates soyucu yardımı ile ince ince doğrayıp, teflon tavada margarin 2 dakika kadar pişirin.

Yağlanmış yuvarlak bir kalıba kabak dilimlerini dekoratif bir Őekilde dizin.

Üzerine mercanköşk, kařar peyniri rendesi ve kalan kabak dilimlerini dizin.

Malzemeler bitene kadar bu iřlemi tekrarlayın.

Her sırada çok az tuz serpin.

Yumurtaları geniş bir kasede bir tutam tuz ilavesiyle çırpın ve kabakların üzerine dökün.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25 dakika pişirin.

Dilimleyip, sıcak olarak servis yapın.

