



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA LOKUM KABAK

- 4 adet orta boy kabak
- 1 kase rende kařar
- 1 ay bardađı galeta unu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Kabaklar soyulur ve yarım santim kalınlığında yuvarlak olarak dilimlenir. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına sıkı sıkı dizilir. Üzerine rende kaşar yayılır. Galeta unu serpilir. Tuz, pul biber ve kekik serpilir. 180 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir. Dilimlenir ve sıcak olarak servis yapılır.