



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN KABAK MÜCVER

- 3 adet kabak
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 2 yumurta
- 4 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay bardağı beyaz peynir rendesi
- 1 tutam dereotu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Kabakları rendeleyip suyunu sıkın. Havuç ve soğanı da rendeleyerek kabağa ekleyin. Yumurtaları çırpıp sebzelere ekleyin, un, baharatlar, kabartma tozu ve peyniri ilave edip karıştırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine harcı yayın, üzerine zeytinyağı gezdirin. 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Üzerine nar ekşisi gezdirerek servis yapın.

