



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KABAK MÜCVER

- 4 kabak
- 3 soğan
- 1 demet dereotu
- 1 kase rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 su bardağı un
- 2 yumurta
- 1 fincan süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz karabiber
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Kabaklar rendelenir doğranmış dere otu ve soğan eklenir sırasıyla un süt yumurta sıvı yağ tuz karabiber kabartma tozu ilave edilir ve cıvık bir hamur elde edilir fırın tepsisine dökülür üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir fırına verilir.