



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PEYNİRLİ KABAK

3-4 adet orta boy kabak
1 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
100 gram rendelenmiş peynir
2 çorba kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber, kekik

Unu ve yağı ayrı ayrı kaplara koyun. İçlerine kekik, tuz, pul biber, karabiber serpin ve karıştırın. Kabakları çok iyi yıkayıp kabuklarıyla ince ince dilimleyin. Halka şeklinde kesilen kabakları önce baharatlı yağın içine sonra da unun içine bulayıp fırın kabına balıksırtı şeklinde dizin. 200 derecede 35 dakika, kızarıncaya kadar pişirip çıkartın. Hemen üzerine peynir rendesini serpip sıcak olarak servis yapın.

