



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PEYNİRLİ KABAK

150 gr. beyaz peynir
3 adet kabak
2 yumurta
1 adet soğan
1 fincan yoğurt
1 fincan un
2 fincan sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Bir kaseye yumurtaları kırınız. İçerisine yoğurdu ezilmiş peyniri unu ve yağı rendelenmiş soğanı tuzu karabiberi koyup hepsini iyice karıştırın.
Kabakları alacalı soyup 1 parmak genişliğinde dilimlere kesip fırın tepsisine tabanı kapanacak şekilde dizin. Üzerine hazırladığımız sosu koyun. Kabak kaldıysa tekrar kabak ve sosu koyun.
Tepsiyi orta hararetli fırına koyup açık pembe renkte pişirin.
Fırını kapatıp 10 dakika daha tutup çıkarın.
Sıcak servis edin.

