



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PEYNİRLİ KABAK

- 3 İri sakız kabak
- 3 Çorba kaşığı yoğurt
- 2 Yumurta
- 4 Çorba kaşığı un
- 1 Küçük kalıp beyaz peynir
- 4 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 8-10 Dal maydanoz
- 1 Orta boy soğan
- 2 Yeşilbiber

Yumurtaları bir kaseye kırınız. İçine rendelenmiş soğan, peynir, ince kıyılmış biber, maydanoz, yoğurt, un ve yağ katarak karıştırınız.

Kabakları kazıyıp, yıkayıp 1 cm. kalınlığında dilimlere kesiniz. Yağlanmış fırın tepsisine dilimleri yanyana diziniz. Üzerine birer kaşık karışımdan koyup muntazam yayınız. Orta hararetli fırında açık pembe renkte pişirip servis tabağına yerleştiriniz.