



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PEYNİRLİ KABAK

<https://www.sok.com.tr/>

4 taze kabak
300 gr beyaz peynir
100 gr kaşar peyniri
Yarım kutu labne peyniri
1 çay bardağı süt
2 yumurta
1 çay bardağı un
Yarım demet dereotu
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Kabakları yıkayıp sap kısımlarını kesin ve büyük bir kabın içine rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Beyaz peyniri ezin. Kaşar peynirini rendeleyin. Dereotu ve sarımsağı kıyın. Süt, un ve yumurtaları bir kaptaki çırpın. Zeytinyağı, rendelenmiş kabak ve peynirleri ilave edip iyice karıştırın. Karışımı yağlanmış 20 cm çapında yuvarlak veya kare fırın kabına boşaltıp yayın ve fırına verin. Üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.
