



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SÜTLÜ KABAK

4 adet orta boy kabak
2 su bardağı süt
1 yumurta
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kekik
1 dal taze ya da kuru biberiye
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar peyniri

Bir kabin içerisinde süt ve yumurtayı çırpın. İçerine sıvı yağ, tuz ve baharatları ekleyin. Biberiyeyi de ekleyerek karıştırın.

Kabaklarınızı yıkayın ve kabuklu bir şekilde orta kalınlıkta dilimler elde edecek şekilde kesin.

Fırın kabının tabanına kabakları dizin. Üzerine hazırladığınız sıvı karışımdan birkaç kepçe gezdirin.

Ardından üzerine kaşar peyniri ve dereotu serpin. Tüm malzemeler bitene kadar işlemi tekrar edin.

170 derecelik fırında üzeri kızarıp kıvamı yoğunlaşana kadar 40 dakika pişirin. Ardından çıkarıp sıcak sıcak servis edin.

