



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FİT KABAK PİZZA

Yumurta 1 adet
Kabak 1 adet
Dereotu 1/4 bağ
Tam buğday unu
Domates 1-2 dilim
Rendelenmiş kaşar peyniri 1 yemek kaşığı
Tuz 1 tutam
Karabiber 1 tutam
Pul biber 1 tutam

Derin cam bir kabın içine kabakları rendeleyip, suyunu süzdükten sonra, yumurtayı, tam buğday ununu, dereotunu, tuzu, karabiberi ve pul biberi ekleyip karıştırın. Sonrasında içini yağladığınız tavaya kabak harcının hepsini boşaltıp önce bir yüzünü, sonra diğer yüzünü pişirin. Her iki tarafı da pişen kabak pizzanın üstüne son olarak rendelenmiş kaşar peynirini serpip servise hazır hale getirin.

