



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK ÇEKİRDEKLİ MUZLU PATLICAN ÇITLAMASI

3 adet közlenmiş patlıcan  
1 çay bardağı kabak çekirdeği içi  
2 adet olgunlaşmış muz  
1 su bardağı süt  
100 gr. tereyağı

Öncelikle patlıcanları ateşte közlüyoruz,kabuklarını soyduktan sonra robottan geçirip inceci püre haline getiriyoruz.

Daha sonra fırın kabımızın içine patlıcan püresini, kabak çekirdeği içinin bir kısmını ve 1 adet ezmiş olduğumuz muz ile tereyağımızı ilave edip iyice karıştırıyoruz. Üzerine sütü döküp 180 derece fırında 20 dakika pişiriyoruz. Daha sonra fırından çıkartıp üzerine diğer muzu dilimliyoruz ve kaşan kalak çekirdeklerini serpiştiriyoruz.

