



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK CİPSİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet kabak
2 yemek kaşığı toz parmesan peyniri
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı deniz tuzu
Toz kırmızı biber

Kabakları temizleyip çok ince halkalar şeklinde dilimleyin. Bir kaptaki parmesan peyniri ve sıvı yağı, deniz tuzu ve toz kırmızı biber ile iyice harmanlayın. Yağlı kağıt üzerinde birbirlerine değmeyecek şekilde tepsilere dizin. 200 derecede 20 dakika pişirin.

