



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK CİPSİ

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

1 adet orta boy kabak  
1 yemek kaşığı toz parmesan  
½ çay bardağı yağsız süt  
Yağlı kağıt  
İsteğe bağlı olarak seçilecek baharatlar

Bir kasede istediğiniz baharatları ve toz parmesanı harmanlayın. Kabakları ince ince dilimleyin. Hazırladığınız dilimleri önce yağsız süte ardından hazırladığınız karışıma batırın. Ardından üzerine yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsinine dizin. Önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.

