



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK CİPSLERİ

<https://www.elele.com.tr>

- 2 kabak
- 1 ay bardađı galeta unu
- 1 ay bardađı rendelenmiř parmesan peyniri veya rendelenmiř eski kařar peyniri
- 1 ay kaşığı deniz tuzu
- 1 ay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 ay kaşığı sarımsak tozu
- Yarım ay bardağı süt
- Karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Pratik yemek tarifleri arasında özel bir yere sahip. Galeta unu, rendelenmiş parmesan peyniri veya rendelenmiş eski kaşar peyniri, tuz, kırmızı toz biber, sarımsak tozu ve karabiberi küçük bir kasede harmanlayın. Kabakları bol suyla yıkayıp kağıt havlu ile kurulayın. Keskin bir bıçakla ince dilimleyin. Hazırladığınız dilimleri önce süte daha sonra peynirli ve baharatlı karışıma bulayın. Kabak dilimlerini içine zeytinyağı sürülmüş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Kabak cipslerini yanında sarımsaklı yoğurt veya domatesli bir sosla servis yapın.

