



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK CİPSLERİ

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Bardağı galeta unu
- 1 Çay Kaşığı deniz tuzu
- 1 Çay Bardağı rendelenmiş eski kaşar
- 2 Adet kabak
- 1 Çay Kaşığı sarımsak tozu
- 1 Çay Kaşığı toz biber

Geniş bir kabın içine galeta unu, rendelenmiş kaşar, tuz, sarımsak tozunu ilave edip harmanlayın. Kabakları yıkayıp kurulayın. İnce ince dilimleyin, dilimlediğiniz kabakları önce süte batırın sonra harmanladığınız peynirli baharatlı karışıma bulayın. Fırın tepsinizi zeytinyağı ile yağlayıp kabak dilimlerini dizin üzerine margarini ilave edin. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.

