



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KABAK GRATEN

1 kilogram yeşil kabak  
1 kuru soğan  
3 adet yumurta  
3 yemek kaşığı un  
1 çay bardağı sızma zeytinyağı  
1 su bardağı süt  
Kekik  
Maydanoz  
Dereotu  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber  
Kaşar peyniri

Kabakları küp küp doğrayıp zeytinyağında soteleyin.

Soğan, dereotu ve maydanozu da ince ince doğrayıp tavaya ilave edin.

Rendelenmiş kaşar peyniri ve baharatları da tavaya ekleyin.

Ardından kabaklı harcınızı fırın kabına alın.

Bir kaseye süt, yumurta ve unu ekleyip karıştırın. Bu karışımı da kabakların üzerine gezdirin.

Daha sonra fırına verip üzeri kızarana pişirin.

Bir süre soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

