



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK GRATEN

800 gr. kabak
100 ml. zeytinyağı
400 gr. domates
2 diş sarımsak
70 gr. un
1/2 demet fesleğen
6 adet yumurta
150 gr. krema
50 gr. kaşar peyniri
30 gr. dolmalık fıstık
Tuz
Biber

Kabakları temizleyin, kabuklarını soymadan 1 cm. kalınlığında dilimlere kesin. Dilimlere tuz, biber ekin; una bulayın ve fazlasını silkeleyin. Büyük iki tavada 4'er kaşık zeytinyağını kızdırın, dilimlerin her iki tarafını 2-3 dakika kızartıp kağıt havlu üzerinde süzölmeye bırakın.

Domateslerin sap kısımlarını derince oyup çıkartın, 20 saniye kaynar suda blanşe edin ve soğuk sudan geçirin. Kabuklarını soyup dörde bölün, çekirdeklerini çıkartın ve küp şeklinde doğrayın. Sarmısakları ve fesleğen yapraklarını ince kıyın. Bir kaptaki yumurtaları krema, peynir ve fesleğen ile karıştırın. Tuz, biber ile tatlandırın. Kalan yağ ile fırın kalıbını yağlayın. Kabak dilimlerini, domatesleri ve sarmısakları yerleştirin. Üstüne yumurtalı karışımı yayın. Önceden 220 °C'de ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Fıstıkları yağsız tavada açık kahverengi oluncaya kadar kavurun. Kalıbı fırından çıkartıp 10 dakika dinlendirin. Fıstıkları serpiştirip servis yapın.