



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK KAHVALTI GÜVEÇ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 20 Yaprak taze fesleğen
- 3 Su Bardağı Rendelenmiş Kabak
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 4 Adet Domates
- 1 Su Bardağı Lor Peyniri
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 4 Bardak BAYAT EKMEK
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla ACI BİBER SOSU
- 8 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı rendelenmiş parmesan peyniri

Geniş bir kaptı yumurtalar çırpılır. Rendelenmiş parmesan peyniri, lor peyniri, tuz ve karabiberi de ekleyerek karıştırın. Bu karışıma didiklenmiş bayat ekmek, rendelenmiş kabak, rendelenmiş domates, doğranmış taze fesleğen, acı biber sosu da eklenir ve iyice karıştırılır. Küçük bir tavada SANA YAĞI eritilir ve borcama yayılır. Üzerine de hazırladığımız karışım dökülür ve önceden 175 derecede ısıtılmış olan fırında 30 dakika pişirir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 13.03.2025