



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK KATMERİ

3 Kabak
1 demet Maydanoz
1/2 demet Dereotu
4 Yumurta
1/2 su bardağı un
1/2 çay bardağı Sıvı Yağ
100 gr Çökelek
5 Taze Soğan
Biraz tuz karabiber

Ön hazırlık olarak kabakların kabuklarını bıçakla kazıyalım. Sonra derince bir kaba, rendenin iri tarafı ile rendeleyelim. Maydanoz ve dereotunu ince ince doğrayıp ilave edelim. Yumurtaları ekleyelim. Unu, yarım çay bardağı sıvı yağı, ufalanmış peyniri, küçük parçalar şeklinde kesilmiş taze soğanları, tuz ve karabiberi ilave ederek, karıştıralım. Uygun büyüklükte bir cam fırın tepsisini yağlayalım. Yanlarına ve dibine un serpelim. Kabaklı karışımı tepsiye boşaltıp düzgün bir şekilde yayalım. Tepsiyi orta ısıda fırında yaklaşık 40 dakika üzeri kızarana dek pişirelim. Fırından çıkarıp, ılıtalım. Dilimleyerek, servis yapalım.