



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK KÖFTESİ

1 kg. kabak
Yarım demet kıyılmış maydanoz,
3 yumurta
Yarım demet kıyılmış tereotu
rende beyaz peynir
Yarım demet nane
1 bardak un,
Yeteri kadar tuz, karabiber.

Kabakları soyup ya da kabuklarını kazıyıp rendeledikten sonra suyunu iyice sıkın. Öte yanda kıymış olduğunuz tereotunu, maydanozu, naneyi, rendelediğiniz beyaz peyniri, tuzu ve karabiberi rende yaptığınız kabaklara ekleyin. Sonra bunlara yumurtalara da katıp hepsini birden birbirleriyle iyice halloluncaya kadar çırpın. Sonra buna bir bardak unu da ilâve edin ve akıcı kıvamda bir hamur hazırlayın bundan. D^ğer tarafta tavada zeytinyağını kızdırın ve kabak hamurunu bu yağa kaşıkla dökerek kızartın. Sonra da ister sıcak, ister soğuk olarak servis yapın.