



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK PANE

1 kg kabak
3 yumurta
2 orba kaşığı un
2 orba kaşığı ketçap
2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 su bardağı iek yağı
tuz

Kabakların kabuklarını kazıyın, uzunlamasına ince ince dilimleyin, tuzlayın, bir süzgeç içinde 20 dakika bekletin. Derin bir kabın içine 3 yumurtayı kırın, 2 tatlı kaşığı kırmızıbiber, 2 çorba kaşığı ketçap, 1 çay kaşığı tuz ve unu ekleyip boza kıvamına getirin. Dilimlenmiř kabakları hafif sıkarak önce una sonra bu bulamaca batırıp kızartın. Kasap kâğıdı üzerine dizerek fazla yağın emilmesini sağlayın. Servis tabağına alın. Sarmısaklı yoğurtla servis yapın.