



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK PİZZA

3 adet kabak
1 yumurta
1 kahve fincanı un
1/2 kahve fincanına yakın sıvıyağ
150 gr. kaşar loru
1 paket kabartma tozu
Nane

Kabaklarımızın kabuklarını soyup çok minik bir şekilde keselim. Bir kaba koyalım. Sonra yumurta, un, kabartma tozu, nanemiz, lorumuz ve sıvı yağımızı da ilave edip güzelce karıştıralım. Orta boy yuvarlak bir borcamımızı yağlayıp kabaklı karışımımızı güzelce yayalım. Fırında üzerleri hafif kıtır olup hafif yanıklar oluşacak şekilde pişirip en son da üzerine kaşar peyniri yayalım. Kaşarlarımız da sönmüş fırında eriyince servis yapalım.

