



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK SEFASI

MALZEMELER

3 adet kabak,
200 gr. beyaz peynir,
1/2 demet dereotu,
1 kahve fincanı zeytinyag,
4 yemek kasigi galeta tozu,
3 adet yumurta,
Tuz, karabiber

YAPILIŞI

Kabakları kazıyın. Haslayıp sogumaya bırakın. Uzunlamasına ikiye bölün. Ortalarını kasıkla zedelemeyin çıkarın. Çatalla ezin. Yumurtaları bir kaseye kırın. Tuz, karabiber ekleyin. Ezilmiş beyaz peynir, zeytinyag, kıyılmış dereotunu katıp karıştırın. Kabak içlerini ekleyip, kabak kayıklarının içine doldurun. Üzerlerine galeta tozu ekip, domates dilimleri yerleştirin. 180° C ısıtılmış fırında kızarana kadar pisirin.