



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK SUFLESİ

- 3 adet kabak
- 1 adet patates
- 3 yumurta
- 1/2 demet dereotu
- 1/2 demet maydanoz
- 4 sap taze soğan
- 3 çorba kaşığı galeta unu
- 80 gr. tereyağı
- 150 gr. kaşar peyniri

Patatesi ve kabağı rendeleyip suyunu sıkın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri, erimiş tereyağı, tuz ve karabiberi ekleyin. İçine çırpılmış yumurtayı da ekleyip karıştırın. Maydanozu, dereotunu ve taze soğanı da çok ince kıyıp karışımın içine ilave ederek yağlanmış fırın kabına aktarın. Fırına vermeden önce üzerine galeta ununu serpin ve sıcak fırında 25 dakika kadar pişirin.

