



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK SUFLE

<https://cook.com.tr>

Kabak 6 Adet
Klasik Beyaz Peynir 100 Gram
Taze Kaşar 50 Gram
İzmir Tulum Peyniri 50 Gram
Ayçiçek Yağı 1 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Dereotu 0.5 Demet
Karabiber 1 Tutam
Maydanoz 0.5 Demet
Taze Soğan 4 Dal
Soğan 1 Adet
Yumurta 3 Adet
Yufka 1 Yaprak
Taze Nane 4 Dal
Pastörize Süt 500 Gram

Kabakları rendeleyip, küp küp doğranmış soğan ile biraz kavurun. Kabaklar soğuduktan sonra, ayrı bir kaptaki kabaklarla birlikte, minik minik doğranmış dereotu, maydanoz, nane ve taze soğan ile karıştırın. Karışıma 3 yumurta ekleyip karıştırmaya devam edin. Daha sonra sütü ilave edin ve 1 adet yufkayı da minik parçalar halinde parçalayarak azar azar ekleyip karıştırın. Beyaz peynir, kaşar peynir, tulum peyniri, ya da dolabınızda azar azar kalmış peynirlerden arzu ettiklerinizi de ekleyin. İçine tuz ve karabiber serpin. Cam pyrex bir kaba biraz ayçiçek yağı sürüp, karışımı içine dökün. 15 dakika kadar beklettikten sonra, üzerine biraz daha rendelenmiş kaşar peyniri serpin. 150 dereceye ayarlanmış fırında 30 dakika kadar pişirin.

