



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KABAK TADI BÖREĞİ

4 adet yemeklik kabak  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 kahve fincanı ayçiçek yağı  
1 demet dereotu  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 adet yumurta  
3 dilim peynir  
2 kase un

Kabak iri rendelenir. Üzerine yumurtalar kırılır ve karıştırılır. Sıvıyağ, ezilmiş peynir, pul biber, kıyılmış dereotu ve tuz konur, kısa süre daha karıştırılır. Kabartma tozu ve azar azar un eklenerek kaşıkla karıştırılır. Toplanmış bir hamur olunca yağlanmış fırın kabına dökülür ve düzeltilir. 175 derece fırına verilir. 35-40 dakika pişirilir. Fırından çıkıp ilk sıcaklığı çıkınca kare kare keserek servise takdim edilir.