



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TOPLARI

1 adet rendelenmiş kabak
1 adet ufak soğan
1 yumurta
1 diş sarımsak
Bir tutam maydanoz
Yarım su bardağı galeta unu
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 damla limon suyu
Üzeri için:
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Kabak topları tarifi için önce rendelenmiş ve suyu sıkılmış kabakları bir tabağa alın. Üzerine küp küp doğranmış soğanları ve diğer malzemeleri doğrayın. Daha sonra top şekli verin ve tepsiye dizin. Üzerine bir fırça yardımıyla zeytinyağı sürülmeli. 180 derecelik fırında 30 dakika pişirin. Kabak topları sofraya gelmeye hazır.

