



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TURTASI

1 kg kabak
1 soğan
3 dilim kepek ekmeęi
200 gr lor peyniri
1 ay bardaęı rendelenmiř kařarpeyniri
3-4 dal maydanoz
2 yumurta
2 orba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kabakları ve soğanı temizleyip ince ince doğrayın. Geniř bir tavada 1 kaşık zeytinyağını ısıtıp kabak ve soğanı 5-6 dakika kavurun. Maydanozu yıkayıp kıyın. Ekmek dilimlerini robotta ufalayın. Kabaklı karışım, lor peynir ve kaşar peynirini ilave edip çatalla ezerek püre yapın. Tuz, karabiber yumurta ve maydanozu ekleyin. Malzemeleri birbirine yedirinceye kadar çırpın. Fırın kalıbını yağlı kağıtla dөře-yin. Hazırladığınız karışımı kalıba dөkөp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin. Dilimleyip ılık ya da sıcak olarak servis yapın.