



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI EKMEK SUFLESİ

2 adet kabak
10 dilim bayat ekmek
2 bardak süt
3 adet yumurta
200 gram taze kařar rendesi
1/2 dereotu
30 gram tereyađ
1 tutam tuz, karabiber

Öncelikle yumurtalar süt ve tereyağ ile çırpılır. Tuz, karabiber ve ince kıyılmış dereotu eklenir. Geniř bir kaba dökülen karışımın içine bayat ekmeklerimiz atılarak 20 dakika kadar bekletilir. Daha sonra istenilen Őekildeki bir fırın kabı yağlanır. Sıra sıra suflemiz döşenir. İnce bir Őekilde dilimlenmiş olan kabakların üzerine ekmek dilimleri ve taze kaşar rendesi serpilir. Bütün malzeme bitene kadar dizme işlemi aynı Őekilde devam edip kaşarı da serpiştirdikten sonra fırında pişirilir.