



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KABAKLI KEK

- 8 adet kabak
- 4 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı mercan köşk
- 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kabakları yıkayıp, çok az suyla diri kalacak şekilde haşlayın.

Keskin bir bıçak yada patates soyucu yardımı ile ince ince doğrayıp, teflon tavada margarin 2 dakika kadar pişirin.

Yağlanmış yuvarlak bir kalıba kabak dilimlerini dekoratif bir şekilde dizin.

Üzerine mercanköşk, kaşar peyniri rendesi ve kalan kabak dilimlerini dizin.

Malzemeler bitene kadar bu işlemi tekrarlayın.

Her sırada çok az tuz serpin.

Yumurtaları geniş bir kasede bir tutam tuz ilavesiyle çirpin ve kabakların üzerine dökün.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25 dakika pişirin.

Dilimleyip, sıcak olarak servis yapın.

