



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI KEK

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta
1 ay bardağı zeytinyağı
1 su bardađı yođurt
3 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
2 kabak
2-3 dal maydanoz
Yarım demet dereotu
1.5 su bardađı lor peyniri
Tuz
Kırmızı pul biber
Nane

Yumurtalar, zeytinyağı ve yoğurdu geniş bir kasede çırpın. Un ve kabartma tozunu ilave edip tüm malzeme iyice zdeřleřinceye kadar bir spatula yardımıyla karıştırın. Rendeleyip suyunu sıktığınız kabaklar, ince kıydığınız yeşillikler ve lor peynirini ilave edin. Tuz ve baharatlarla tatlandırıp tekrar karıştırın. Harcı hafif yağladığınız bir kek kalıbına aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Ilındıktan sonra dilimleyip servis yapın.

