



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI KEK

2 orta boy kabak  
3 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 adet kırmızı biber  
Yarım demet dereotu  
Bir tutam maydanoz  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı karabiber  
1 paket kabartma tozu  
250 gr. beyaz peynir  
2.5 su bardağı un

Öncelikle yumurtaları iyece çırpıyoruz. Daha sonra yoğurdu, sıvı yağı, kabartma tozunu, tuzu, baharatları ve unu ekleyerek karıştırmaya devam ediyoruz. Rendelenip suyu sıkılmış kabakları, ufak ufak doğranmış kırmızı biberi, kıyılmış dereotu ile maydanozu ve ufalanmış beyaz peyniri ekleyip karıştırıyoruz. Harcı, yağlanmış fırın tepsisine ya da kek kalıbına döküyoruz. 175 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

