



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI KEK

4 yumurta
1 su bardağı rendelenmiş peynir
1 su bardağı rendelenmiş kabak
1 su bardağı yoğurt
½ çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
½ demet dereotu

Yumurta, dereotu, rendelenmiş kabak ve peynir, yoğurt ve yağı derin bir kaptaki karıştırılabilir. Un ve kabartma tozunu ayrı bir kaptaki harmanlayalım. Azar azar ekleyerek sıvı harcımızla karıştırılabilir. Fırın kabını, sıvı yağ ile yağlayalım. Hazırladığımız karışımı, 170 derecelik fırında 35-40 dk kadar pişirelim.