



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI PANKEKLER

2 orta boy kabak
2 adet arpacık soğan
1/4 taze yeşil soğan
1/4 kıyılmış maydanoz
2 adet yumurta
1 çay bardağı parmesan peyniri
6-8 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet taze biber
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Kabakları yıkayın ve rendenin ince tarafıyla bir kasede rendeleyin. Un, yumurta, kıyılmış taze soğan ve arpacık soğan, biber, tuz, maydanoz ve peyniri ekleyip bir güzel karıştırın. Altı kızmış tavaya kaşık yardımıyla sıvı yağ serpin ve ardından kaşık yardımıyla küçük küçük lokmalar şeklinde harcımızdan alıp pişirmeye bırakın. Her iki tarafı da kızarana kadar 2 şer dakika pişirin. Her defasında gerektiği kadar yağ koyabilirsiniz.