



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KABAKLI PİDE (MANİSA)

Manisa İl Kültür Müdürlüğü

Malzeme: (10 pide için)

3 kg kabak, 500 gr peynir,  
1 bağ maydanoz, 1 baş soğan,  
1 çay kaşığı zeytinyağı,  
4 yumurta, 2 adet yeşil biber,  
bir tutam nane, 1,250 gr hamur.

Yapılışı:

Kabakların kabuğu soyularak rendelenir. Bir tepsiye konulup üzerine bir miktar tuz ekilip 5 dakika bekletilir. Kabaklar top top sıkılıp suyu süzülür ve tepsiye serilir. Peynir kabağın üzerine rendelenir. Maydanoz ince ince kıyılır. Soğan ve biber yağda kavrulur ve malzemenin üzerine dökülür. Yumurtalar kırılıp, yeteri kadar tuz ve nane eklenip, pide harcının tümü karıştırılır. Hamur 10 parçaya ayrılıp, her birinin içine hazırlanan pide harcı paylaştırılır. Kenarları kıvrılarak fırına verilir. Fırından çıkan pideler zeytinyağı ile yağlanıp, servise sunulur.

(Not: Arzu edildiği takdirde kabak yerine ıspanak kullanılabilir.)

---