



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI SOMUN

<https://migros.com.tr>

2,5 su bardağı kabak
2 adet közlenmiş kırmızı biber
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kekik
2 yemek kaşığı balzamik sirke
1/4 bardak zeytinyağı
2 adet yumurta
1 su bardağı un
1/2 bardak kepekli un
Tuz
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
1 fincan ufalanmış beyaz peynir

1. Derin bir kasede rendelenmiş kabak, közlenmiş biber, sarımsak, balzamik sirke, kekik, zeytinyağı, yumurtaları ve tuzu karıştırın.
2. Üzerine yavaş yavaş kepekli unu ve beyaz unu, kabartma tozunu ilave ederek karıştırın.
3. Yağlanmış dikdörtgen bir kalıba dökerek, önceden ısıtılmış fırında pişirin.

