



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI TART

1 adet ETİ FORM KIZARMIŞ EKMEK DİLİMLERİ
4 adet kabak
200 gr. taze lor peyniri veya yağı azaltılmış tuzsuz beyaz peynir
½ demet dereotu
4 sap taze soğan
½ demet maydanoz
2 adet yumurta
Karabiber
Tuz

Kabakları rendeleyip süzölmeye bırakın. Dereotu, maydanoz ve taze soğanları incecik kıyın. Peyniri ezin. Yumurtaları çırpın. Tüm malzemeyi karıştırın. Tuz ve karabiberi ekleyin.

ETİ FORM KIZARMIŞ EKMEK DİLİMLERİni robotta çekin. Kabaklı karışıma ilave edin. Yağlı kağıt yaydığınız fırın kalıbına karışımı koyun. Önceden 200oCde ısıttığınız fırında 25 30 dakika pişirdikten sonra servis yapabilirsiniz.