



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI KABAK

- 4 adet kabak
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 3 orba kaşığı sıvıyağ
- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı rende kaşar

Soğan ve sarımsak yağda pembeleştirilir. Rende domates, tuz eklenir. Son olarak daire şeklinde doğranmış kabaklar ilave edilir. Yarım olarak pişirilir. Daha sonra karışım yağlanmış fırın kabına dökülür. Üzerine kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaşar eriyene kadar pişirilir.