



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KABAK

Malzemeler:

4 adet kabak
6 adet domates
Yarım demet dereotu
6-7 diş sarımsak
1 çay kaşığı kekik
1 çay bardağı kaşar peynir rendesi
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı krema
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Kabakları kazıyıp domateslerle halka halka doğrayın. Sarımsak ve dereotunu ince kıyın. Bir tepside kabak, domates, sarımsak, dereotu, tuz, karabiber, kekik ve sıvı yağı harmanlayın. Fırın tepsisine bir kabak bir domates sırasıyla dizin. Süt, krema ve yumurtaları bir kaptaki çırpıp kabakların üzerine gezdirin. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Tepsinin ağzına folyo ile kapatarak 180 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirip sıcak servise sunun.