



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ KABAKLI KİŞ

Rita Ossana Bezircioğlu

2 yumurta
2 kabak
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı süt
1 paket Pınar Labne
dereotu
taze nane
tuz
kırmızı biber
1 paket kabartma tozu
aldığı kadar un

Kabakları rende ve süzgece koy, suyu süzölsün. Geniş bir kaba yumurtayı kır ırp içine yağı sütü kat karıştır. Süzülen kabakları ve ince ince kıyılan dereotunu naneyi de ilave et. Pınar Labne peyniri de kat tuzunu biberi - kabartma tozunu da koy ve unu ilave ederek hepsini bir karıştır hamur haline getir. Kek hamurundan daha katı bir kıvamı olmalıdır. Borcamı yağla ve içine hamuru dök. 180 derecede ısıtılmış fırında pişir. Sıcak sıcak servis yap.