



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI KABAK

### MALZEMELER

4 orba kaşığı mantar, kıyılmış  
1 su bardađı bayat ekmek içi  
1.5 su bardağı kaşar rendesi  
1/4 su bardağı sıvı yağ  
2 adet yumurta  
11 adet kabak  
kekik  
tuz, karabiber

### HAZIRLANIŐI

Kabakları tuzlu suda 10 dakika haşlayın, süzüp boylamasına ikiye kesin, ortalarını çıkarın. Bu çıkan içleri, ekmek içi, yumurta, tuz, biber, kekik, kaşar peynirinin yarısı ve mantarla iyice karıştırın. Önce fırını ısıtın, payreks bir kabı yağlayın. Kabakların oyulmuş kısmına hazırladığınız içi doldurun ve payrekse dizin, kalan kaşar rendesini serpin, üzerine biraz sıvı yağ gezdirip, 15-20 dakika kadar fırınlayın.