



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVERİ

4 adet orta boy kabak
1 adet kırmızıbiber
3 yumurta
1.5 çay bardağı un
100 gram beyaz peynir
1 demet maydanoz ve dereotu
Yarım soğan
Tuz, karabiber

Kırmızıbiberi ve kabağı rendenin kalın yeriyle rendeleyin. Bir kabın içine suyunu sıkarak alın. Üzerine rendelenmiş soğanı, ezilmiş beyaz peyniri, kıyılmış maydanozu da ekleyip karıştırın. Yumurtayı çırpıp üzerine ekleyin. Hepsini birlikte karıştırın. Unu bu karışımın içine ekleyip çırpın ve bu harcı da az yağlanmış fırın kabının içine döküp 190 derecede 35 dakika kadar pişirin.