



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR KÜPETTOLU KABAKLI KİŞ

Hamuru için;
1 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
5 yemek kaşığı tereyağı
İç harcı için;
2 paket PINAR KÜPETTO
6 adet orta boy kabak
1 adet soğan
2 adet havuç
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Sosu için;
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
Üzeri için;
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Kabakları soyun, çekirdeklerini temizleyip rendeleyin. Soğanı soyup kıyın. Havuçları temizleyip rendeleyin. Tereyağını oda ısısında yumuşaması için bekletin. Zeytinyağını bir tavada ısıtıp soğanı pembeleştirin. PINAR KÜPETTO'ları, rendelenmiş kabakları , havuç, tuz ve çekilmiş tane karabiberi ilave edip kavurun. Ocaktan alıp ılıtın. Bir kapta tereyağını , yoğurt ve 1 yumurtayı çırpın. Un ve kabartma tozunu ilave edip pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamuru yağlanmış tart kalıbına alıp elinizle bastırarak yayın. Üzerini çatalın ucuyla yer yer delin. Üzerine kabaklı PINAR KÜPETTO'lu harcı yayın. Başka bir kapta kalan 1 yumurta ve sütü çırpıp kabaklı harcın üzerine ilave edin. Rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

