



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMONLU KABAK TERİN

MALZEMELER

4 adet kabak
4 dilim somon füme
4 adet yumurta
5 çorba kaşığı taze krema
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı köri
Maydanoz
Tuz
Karabiber

HAZIRLANIŞI

Kabakları uzunlamasına dilimleyin az tuzlu suda 10 dakika haşlayın.
Haşladıktan sonra havlu kağıt üzerine alın (suyunu çekmesi için).
Derin bir kasede, yumurta, krema, un, köri, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi iyice çırpın.
Fırınınızı 210 dereceye ayarlayın
Fırına dayanıklı bir kalıbı yağlayıp, unlayın.
Kalıbın dibine önce hazırladığınız hamurun birazını koyun, üzerine birkaç kabak dilimi ve somon dizin.
Sonra tekrar hamur, kabak dilimleri ve somon, malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.
Önceden ısıtılmış fırında benmari usulu 45 dakika pişirin
Sıcak veya ılık olarak servis yapın.