



YUFKALI KABAK SUFLE

- 1 adet yufka
- 3 adet kabak
- 2 adet rendelenmiş havuç
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı margarin

Havuç ve kabağı kazıyıp rendeleyin. Ayrı kaplara alıp tuz koyun. Büyük bir cam kase nin içine 1 bardak süt, yoğurt, yumurta ve eritilmiş margarin koyup çırpın. Rendelenmiş havuç, kabak, karabiber ve tuz koyup karıştırın. 1 tane yufkayı parçalayıp sosa ekleyin. Harcı yağlanmış fırın kabına dökün. Bir gece buzdolabında bekletin. 180 derecelik fırında 25 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

