



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Yoğurt Soslu Kabak



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet orta boy kabak (halka doğranmış)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Kabakları Fırlama:

- Kabakları zeytinyağı ve baharatla karıştırıp fırın tepsisine dizin.
- 180°C fırında 15 dakika pişirin.

2. Yoğurtlu Sosu Hazırlama:

- Yoğurt, yumurta, un ve sarımsağı bir kasede çırpın.

3. Sosu Ekleyip Fırlama:

- Kabakların üzerine yoğurtlu sosu dökün.
- Üzerine kaşar peyniri serpip tekrar 15 dakika pişirin.

>> **İpucu:** Sunumda üzerine ince doğranmış dereotu serpebilirsiniz.