

Kabakli Dilimler

Malzemeler

1 adet orta boy kabak
6 dilim tam bugday ekmegi
50 gram beyaz peynir
2 yumurta
10-12 dal dereotu
10 dal maydanoz
2 yemek k. zeytinyagi
Yarim cay k. pul biber
Tuz, karabiber

Yapilisi

Yumurtalari cirpin. Kabaklari soyup rendeleyip suyunu sikin ve beyaz peynirle birlikte yumurtalara ekleyin..

Dogranmis dereotu ve maydanozu da ekledikten sonra pul biber, karabiber ve dilerseniz tuz ekleyin.

Tum malzemeleri guzelce karistirin.

Firin tepsisine ekmekleri dizin.

Harcinizi ekmeklere bol bol paylastirin.

Uzerlerine zeytinyagi dokup onceden isitilmis 180 derecelik firinda yaklasik 15-20 dk. pisirin.