



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

2 PEYNİRLİ KABAK DOLMASI

6 adet kabak
200 gr. beyaz peynir
200 gr. tuzsuz lor peyniri
1/2 demet maydanoz ve dereotu
10 dal nane
1/2 su bardağı su
5 çorba kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz

Kabakları ikiye bölüp temizleyin. Dereotu, maydanoz ve nanenin yapraklarını kıyın. Peynirleri ezin, otları ve karabiberi ilave edin. Kabakları peynirli harçla doldurun. Otların saplarını tencerenin dibine koyun, üzerine dolmaları yerleştirin. Suyu katıp tuz serpin. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirip pişirin.
