DOLDURULMUŞ KABAK (ALMANYA)

8 küçük körpe kabak,
tuz,
1 limon suyu,
1 yeşil soğan,
maydanoz, nane, fesleğen, mercanköşk gibi taze yeşillik,
350 g taze yağlı peynir,
2 çorba kaşığı en iyi kalite zeytinyağı,
karabiber,
2-3 çorba kaşığı dövülmüş ceviz.

Kabakları yıkayıp uzunlamasına kesin, içlerini biraz oyun, üzerine limon suyu damlatın, tuz serpin ve 30 dakika bekletin. Soğanı kıyın, az suda 2 dakika haşlayın ve süzülmeye bırakın. Yeşillikleri yıkayıp kurutun, ayıklayın ve kıyın. Peyniri, soğanları, yeşilliği, zeytinyağı, tuz ve biberi karıştırın. Hepsini bir krema süs torbasına doldurun. Kabakları bir tabağa dizin, içlerini torbayı sıkarak krema ile doldurun. Servis yapana kadar soğuk bir yerde bekletin, üzerine ceviz serpiştirin. Taze ekmekle sofraya getirin.

© lezzetler.com tarif no:9227 • adı:Doldurulmuş Kabak (Almanya) • gönderen:musti • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:00