



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ KABAK DOLMASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Su Bardağı KÜP DOĞRANMIŞ EKMEK
- 1 Yemek Kaşığı fesleğen
- 1 Çay Fincanı PARMESAN PEYNİRİ
- 4 Adet BÜYÜK KABAK
- 2 Avuç ÇERİ DOMATES
- 2 Yemek Kaşığı çam fıstığı
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Su Bardağı MOZZARELLA PEYNİRİ

Öncelikle küp halinde doğranmış olan ekmeklerimiz bir tavada Sana yağında kızartılır. Çam fıstıklarını da bir tavada esmerleşinceye kadar kavurun. Daha sonra bir kaba kızarmış ekmeklerimizi, parmesa peynirimizi, mozzarella peynirimizi, çamfıstığımızı, doğranmış domateslerimizi ve fesleğenimizi alıp güzelce karıştıralım. Daha sonra kabaklarımızın içini oyarak diklemesine ikiye bölelim ve içlerine tuz serpiştirelim. Ardından hazırladığımız karışımı içlerine bölüştirelim ve önceden 180 derecede ısıtılmış olan fırınımızda üstleri kızarana dek pişirelim.