



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA PEYNİRLİ KABAK

2 adet kabak
100 gr beyaz peynir
1 adet yumurta
yarım demet maydanoz
tuz, karabiber.
2 çorba kaşığı tereyağ
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
Hamur için:
400 gr un
4 adet yumurta

Kabakları boylamasına ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkardıktan sonra kızgın fırında altmış dakika pişirin. Kaşıkla içlerini çıkarın. Ezip, süzgeçten geçirdikten sonra bir kaseye koyun. Tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz, yumurta ve ezilmiş beyaz peynirle karıştırın. Unu, yumurtaları ve bir tutam tuzu yoğurun. Nemli bir bez örtüp, yarım saat bekletin. Hamuru bir merdaneyle yardımıyla açıp, yufkayı sekizer santim genişliğinde parçalar halinde kesin. Her şeridi de sekizer santim uzunluğunda parçalara bölün. Karelerin ortasına herçtan birer tatlı kaşığı koyup, bohça biçiminde katlayın. Kaynar tuzlu suya atıp, haşlayın. Kevgirle çıkarıp, sularını süzün. Rendelenmiş kaşar peynirini serptikten sonra kızdırılmış yağı gezdirin. Sıcak servis yapın.