



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FÜME SOMONLU KABAK

Malzeme:

- 2 adet kabak
- 2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 3 dilim füme somon
- 5 çorba kaşığı krem peynir
- 2 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 2 çorba kaşığı krema
- 2-3 dal dereotu
- 2 dal frenk soğanı

Kabakları uzunlamasına ince ince dilimleyip üzerine fırça ile zeytinyağı sürün. Kızgın ızgarada hafifçe kızartın. Kabakları tezgaha yayın, üzerine füme somon dilimlerini yerleştirin. Hafif aralık bırakarak rulo şeklinde sarın. Tüm kabak dilimlerini bu şekilde hazırlayın. Peynirli iç malzemesi için krem peynir, süzme yoğurt, krema ve kıyılmış dereotunu iyice karıştırın. Rulo yaptığınız kabakların içini doldurup kıyılmış frenk soğanı veya taze soğan ile servis yapın.