



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK DOLMASI

4 adet yuvarlak kabak
1 kâse taze kaşar rendesi
2 adet yumurta
3 kaşık un
Yarım demet dereotu
Karabiber
Tuz

Kabakların içleri oyulur. Yumurtalar çırpılır ve un, peynir, baharatlar, ince kıyılmış dereotu ile karıştırılır. Hazırlanan iç malzeme kabakların içlerine doldurulur. Fırınımız 160 derecede ısıtılır ve kabaklar 40 - 45 dakika kadar pişirilir. Yemeğimiz sıcak olarak servis edilir.