



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ VE TAZE KEKİKLE DOLDURULMUŞ FIRINDA KABAK

4 kabak
250 g keçi peyniri
70 g toz parmesan
80 g krema
4 dal taze kekik
4 dal dereotu
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Kabakları yıkayın, kurulayın ve sap kısımlarını ayırın. Ardından kabakları uzunlamasına ikiye kesin. Kaşık yardımı ile çekirdek kısımlarını alın. Bir karıştırma kabında keçi peyniri, parmesan, taze kekik ve bir yemek kaşığı zeytinyağını karıştırın. Kabakların içini bu karışım ile doldurun ve fırın tepsisine yerleştirin. Son olarak önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında alt-üst ızgara modunda yaklaşık 15 dakika pişirin. İnce kıydığınız dereotuyla servis edin.

Not: Dilerseniz bebek kabak kullanabilirsiniz.

