



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KABAK DOLMASI

6 dolmalık kabak
250 gr peynir rendesi (tercihen tulum)
1/2 bardak süt
İsteğe göre haşlanmış kuşbaşı et, salam ya da sosıs
Dereotu
Tuz
Karabiber

Kabakların iki başı kesilir. İçi çıkarılır. Tuzlu suda yenecek kıvama gelene kadar haşlanır. Pişince fırına dayanıklı kaba yerleştirilir. Peynir rendesi, süt, dereotu, istenilen tür eti karıştırıp kabakların içini doldurun. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpip üstü yukarı gelecek biçimde fırına verin. Peynir eriyince sıcak servis yapın.