



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KABAK DOLMASI

4 adet kabak
250 gram peynir
1 adet soğan
Yarım demet dereotu
Yarım çay bardağı sıvı yağ
5 bardak su

Kabakları kazıyın, uzunlamasına ikiye bölün, ortalarındaki çekirdekleri çıkarın tencereye suyu koyup haşlayın. Soğanı ve beyaz peyniri rendeleyin, dereotunu kıyın. Bunları bir kap içine alın tuzunu, biberini, zeytinyağıyla harmanlayın kabakların içine koyup fırında 180 derecede pişirin.

[ML® Bulgurlu Kabak Dolması için tıklayın](#)

[ML® Bulgurlu Kabak Dolması Videosu](#)