



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KABAK DOLMASI

6 adet kabak
200 gr. beyaz peynir
200 gr. tuzsuz lor peyniri
1/2 demet maydanoz ve dereotu
10 dal nane
1/2 su bardağı su
5 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Kabakları ikiye bölüp içlerini temizleyin. Dereotu, maydanoz ve nanenin yapraklarını ince kıyın. Peynirleri ezin, otları ve karabiberi ilave edin. Karışımı kabaklara doldurun. Otların saplarını bir tencerenin dibine koyun, üzerine dolmaları yerleştirin. Suyu katıp tuz serpin. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirip pişirin.