



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KABAK RULOLARI

<https://www.elele.com.tr>

2 kabak
200 gr. krem peynir
Frenk soğanı
4 adet domates
Fesleğen
2 diş sarımsak
Sızma zeytinyağı
Tuz ve karabiber

Kabakları uzunlamasına ince dilimler halinde kesin ve ızgarada pişirdikten sonra bir tavada çok az bir zeytinyağında sote edip soğumaya bırakın. Krem peyniri bir kaseye koyun, içine Frenk soğanı, tuz ve karabiber ekleyip iyice karıştırın. Domatesleri yıkadıktan sonra çekirdeklerini ayırın, küp şeklinde doğrayıp, sarımsak, fesleğen ve sızma zeytinyağı, tuz ile tatlandırıp birkaç dakika bekletin. Kabakların içine hazırladığınız peynirden koyup rulo şeklinde sarın ve kürdanla tutturun. Yanında domates sos ile servis edin.

