



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI PEYNİRLİ KABAK DOLMASI

6 adet kabak
1 küçük kalıp beyaz peynir
Yarım demet dereotu
1 tatlı kaşığı pul biber
6 ince dilim salam
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su

Kabaklar ortadan kesilir ve oyulur. Salça ve su dışındaki tüm malzemeler ezerek karıştırılır. Kabaklara peynirli iç doldurulur. Dolmalar tencereye dizilir. Üzerine salçalı su gezdirilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta-kısık ateş arası konumda yarım saat kadar pişirilir.

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