



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

2 PEYNİRLİ KABAĞI SARMASI

1 adet yumurta
2 adet kabak
100 gr beyaz peynir
50 gr kaşar peyniri
1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
1,5 çay bardağı süt
Tuz

Kabakları cips gibi uzunlamasına dilimleyin. Kaynayan tuzlu suda çok az haşlayın. Çıkarın ve üzerine hemen soğuk su dökün. İyice süzün. Diğer taraftan margarin ile unu kavurun. Ilık sütü yavaşça ekleyin ve karıştırın. Muhallebi kıvamına gelince ateşten alıp beyaz peynir, yumurta ve maydanoz ile karıştırın. Kabak dilimlerinin üzerine bu karışımdan sürün. Rulo şeklinde sarıp fırın kabına dizin. Üzerine dereotu ve rendelenmiş kaşar serpip 200 derece fırında 10 dk kadar pişirin.