



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 PEYNİRLİ KABAK SANDAL

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

100 gr Muratbey Plus Taze Beyaz
1 su bardağı rendelenmiş Muratbey Plus Taze Kaşar Peyniri
50 gr Muratbey Örgü Peynir
3 adet kabak
1 Yumurta
Yarım demet ince doğranmış dereotu

Öncelikle kabakları soyup boylamasına ikiye bölün, bir bıçak ve kaşık yardımıyla ortalarını çıkarın, sandal gibi olacaklar. Çıkan içleri de çukur bir kaseye koyun. Derin bir tencerede su kaynatıp, kabakları koyun 5 dakika kadar tutun (çok yumuşamasınlar). Suyunu süzüp yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin. Diğer tarafta kabak içlerini rendeleyin, üstüne Muratbey Taze Beyaz peyniri elinizle ufalayın, Muratbey Örgü Peyniri de küçük küçük doğrayarak ekleyin. Üstüne dereotunu ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Hazırladığınız içi kabaklara paylaşın. Üstlerine Muratbey Taze kaşar peyniri serpiştirin. 180 derece ısınmış fırına koyup kaşarlar kızarana kadar pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

