



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFİLİ KABAK

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet kabak
1 su bardağı lor peyniri
2 adet közlenmiş kapyra biber
Yarım demet dereotu
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Kabakları mümkünse kabuklarını soymadan uzunlamasına, bir kabaktan 4 şerit çıkacak şekilde kesin. Üzerlerine tuz serpip fırçayla çok az yağ sürdükten sonra tavada arkalı önlü olarak ızgara edin. Dereotu ve közlenmiş biberleri ince ince doğrayarak lor peynirli bir iç malzemesi elde edin. Izgara edilmiş kabak şeritleri arasına bu içten koyarak rulo şeklinde sarın. Dereotu ve zeytinyağı ile süsleyerek servis edin.

