



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ETLİ PEYNİRLİ KABAK SARMA

600 gr ince dilimlenmiş dana biftek  
12 dilim büyük salam  
6 adet iri kabak  
1 çay kaşığı kuru fesleğen veya birkaç adet taze fesleğen yaprağı  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz  
250 gr dil peyniri  
1 tutam kırmızı pul biber  
500 gr kiraz domates  
4-5 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
karabiber

Temizlenmiş kabakları uzunlamasına ince ince doğrayın. Hafifçe yağlayıp, tuzlayın ve üzerine karabiber gezdirin. Az yağlanmış teflon tavada veya ızgarada iki taraflı olarak diri kıvamda kızartın. Peynirden 12 kare dilim kesip kalanını ince çubuklar şeklinde kesin.

İyice dövülmüş etleri düz bir zemine yanyana dizin. Her birinin üzerine bir salam, 1 kabak dilimi, birkaç dil peyniri çubuğu, 1 tutam biber, fesleğen ve maydanoz koyun. Artan kabakları ayrı bir tabağa alın. Et dilimlerinin iki ucunu ortaya doğru kıvrıp rulo yapın. Açılmalarını önlemek için her birini mutfak ipi ile sıkıca bağlayın ya da kürdanla tutturun.

Zeytinyağını tavada kızdırıp sarmaları kızartın. Tuz, biber ekin. Peçete üzerine alarak yağını çektin. Herbir sarmayı artan kabak dilimlerinin ortasına koyup rulo şeklinde sarın.

Aynı yağda sarımsakları kızartıp temizlenmiş ve ortadan ikiye kesilmiş domatesleri ilave edin. Birkaç dakika kısık ateşte pişirip hazırladığınız kabak sarmaları ekleyin. Kapağı kapalı olarak orta ateşte 10 dakika pişirin. Her birinin üzerine kare şeklinde kesilmiş 1 peynir dilimi kapatın. Tekrar kapağını kapatıp kısık ateşte erimeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.