



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PEYNİRLİ KABAK DOLMASI

1 kg. kabak
1 bardak peynir
Bir avuç dereotu
2 yumurta
Kaşar peyniri (rendelenmiş)
Pul biber
Tuz

Kabaklar yıkanıp ikiye bölünür. İç kısmı oyucak ya da küçük bir kaşık yardımıyla boşaltılır. Yarım tencere kadar kaynamış tuzlu suda çok az (3-5 dakika kadar) haşlanır. Kabak çabuk pişen bir sebzedir. Fazla yumuşamadan, suyunu süzerek tepsiye alın. Aynı bir yerde ezilmiş beyaz peynir, bir avuç doğranmış dereotu, yumurtalar, az miktar tuz karıştırılır. Bu arada ılınan kabakların içine harç doldurulur. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 10-15 dakika pişirilir. Fırından çıkartılıp her birinin üzerlerine rendelenmiş kaşar ve pul biber eklenir. Tekrar fırına atılır ve 3-5 dakika sonra, kaşar peynirleri renk değiştirip üzerleri kızarıncaya çıkartılıp afiyetle yenir.

