



## FIRINDA PEYNİRLİ KABAK

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

2 adet kabak  
1 yumurta  
10-15 adet ufak çekirdeksiz yeşil zeytin  
1 avuç ceviz  
Kıyılmış maydanoz  
200-250 gr beyaz peynir

Kabakları yıkayın, kabuklarını soyun. Uzunlamasına ikiye kesin. Kabakların çekirdekli bölümünü çay kaşığı ile oyun. Peynir, yumurta, maydanoz, ceviz, zeytini karıştırın. Hazırlanan kabakların içlerine doldurun. 180 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika, üzeri hafif kızarana kadar pişirin.

