



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PEYNİRLİ KABAK

Malzemeler

4 adet kabak

150 gr. İçim Beyaz Peynir

1 adet yumurta

1 kahve fincanı İçim Kaşar Peyniri (Rendelenmiş)

2 yemek kaşığı Altın Hasat Zeytinyağı

½ demet dereotu

Kırmızıbiber

Tuz

Hazırlanışı

Kabakları bütün olarak tuzlu su içinde diriliğini kaybetmeyecek şekilde haşlayın ve süzün. Beyaz peynir, ince kıyılmış dereotu ve yumurtayı ezerek püre haline getirin. Kabakları uzunlamasına bölüp, fırın kalıbına yayın. Ortalarını küçük bir kaşık yardımıyla boşaltın ve peynirli harçla doldurun. Üzerini kırmızıbiberle süsleyin ve azar azar zeytinyağı gezdirin. Önceden kızdırılmış fırında peynir eriyene kadar 10-12 dakika kızartın. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.