



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PEYNİRLİ KABAK

MALZEMELER

4 Adet Kabak
150 gr Beyaz Peynir
1 Adet Yumurta
1 Kahve Fincanı Rendelenmiş Kasar Peyniri
2 Yemek Kasığı Zeytinyağı
½ Demet Dereotu
Kırmızıbiber, Tuz

YAPILIŞI

Kabakları bütün olarak tuzlu su içinde diri kalacak şekilde haslayın. Ve süzün. Beyaz peynir, ince kıyılmış dereotu ve yumurtayı ezerek püre haline getirin.

Kabakları uzunlamasına bölüp fırın kalıbına yayın. Ortalarını küçük bir kasık yardımıyla boşaltın. Çukurluklara hazırladığınız peynirli harcı doldurun. Üzerini kırmızıbiberle süsleyin. Zeytinyağını azar azar üzerinde gezdirin. Önceden kızdırılmış fırında peynir eriyene kadar 10-12 dakika kızartın. Sıcak veya ilik olarak servis yapın.

[ML® Fırında Peynirli Semizotu için tıklayın](#)