



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARADA PEYNİRLİ KABAK RULOLARI

4 adet orta boy kabak
200 gram beyaz peynir
Marinasyonu için:
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı balsamik sirke
1 çay kaşığı hardal
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
Servisi için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı çam fıstığı
1/2 demet fesleğen

Bol suda yıkadığınız kabakların uç kısımlarını kesin. Kabuklarını soymadan her bir kabağı keskin bir bıçak yardımıyla uzunlamasına kesin. Bu şekilde her bir kabaktan ortalama 4 ya da 5 dilim elde edin. Sosu ile buluşup, ızgarada tatlanmaları için bir kenarda bekletin ve ızgarayı ısıtın. Marinasyonu için; zeytinyağı, balsamik sirke, hardal, tuz ve taze çekilmiş tane karabiberi küçük bir kasede karıştırın. Izgaraya sıra sıra dizdiğiniz kabakların üzerine hazırladığınız karışımı bir fırça yardımıyla sürün. Aynı işlemi tekrarlayarak ızgara izi çıkacak şekilde arkalı önlü pişirin. Izgara olan kabak dilimlerini bir servis tabağına alın. Beyaz peyniri kabakların içine sığacak gibi küçük dikdörtgenler halinde kesin. Izgara kabakların uç kısmına peynir parçalarını yerleştirin ve rulo şeklinde sarın. Kabakların sıcaklığı ile kendinden geçen peynir dolgululu ruloları servis tabağına dik bir şekilde yerleştirin.

Not: Kabakları iyice kızdırdığınız döküm ya da ızgara izli tavada pişirebilirsiniz.

