KABAK'I ŞAHANE

3 adet kabak
200 gr. beyaz peynir
yarım demet dereotu
1 kahve fincanı zeytinyağı
4 yemek kaşığı galeta tozu
3 adet yumurta
1 adet domates
tuz
karabiber

Kabakları kazıyın, haşlayıp soğumaya bırakın. Uzunlamasına ikiye bölün. Ortalarını kaşıkla zedelemeden çıkarın. Çatalla ezin. Yumurtaları bir kaseye kırın, tuz karabiber ekleyin, ezilmiş beyaz peynir, zeytinyağı, kıyılmış dereotunu katıp iyice karıştırın. Kabak içlerini ekleyip, kabak yarıklarının içlerini doldurun. Üzerlerine galeta tozu ekip, domates dilimleri yerleştirin. 180 derece ısınmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:470 • adı:Kabak'ı Şahane • gönderen:ERGUN • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:20