



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI KABAKLI KANEPE

200 gram kaşar
6 adet orta boy domates
400 gram kabuğu soyulmuş ve haşlanmış kabak
200 gram un
3 adet yumurta sarısı
100 gram tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı kuru kekik
Tuz
Karabiber

Haşlanmış kabakları bir kabin içinde ezici ile ezdikten sonra un, yumurta sarıları, 1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri, kabartma tozunun 1/3'ü ve bir tutam tuzla iyice karıştırın. Karışımı 8 adet parçaya bölüp avucunuzun içinde yuvarlayarak top şekli verin. Kabak toplarını daha sonra una bulayın.

Diğer tarafta kaşar peynirini küp şeklinde kesip kekik ve karabiberle tatlandırın.

Küp şeklinde kesilmiş domates ve peynir karışımını önceden hazırlanıp una bulanmış topların içerisine, piştikten sonra dışarı çıkmayacak biçimde yerleştirip elinizle top şekli vererek düzeltin.

Hazırladığınız kabak toplarına eritilmiş tereyağı sürün ve yağlı pişirme kağıdı serdiğiniz tepsinin üzerine aralıklarla yerleştirip rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Piştikten sonra her birinin üzerine ince dilimlenmiş domates ve kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

