



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU PEYNİRLİ KABAK

4 adet kabak
2 adet domates
1/2 su bardağı küp doğranmış beyaz peynir
2 adet soğan
2 diş sarımsak
Karabiber
1 tatlı kaşığı toz şeker
1'er çay bardağı zeytinyağı ve su
Tuz
1/2 demet maydanoz ve dereotu

Kabakları soyup içini oyun. Piyazlık doğranmış soğan, küp küp doğranmış domates, kıyılmış dereotu ve maydanoz, dövülmüş sarımsak, toz şeker, tuz ve karabiberi harmanlayıp kabakların içine paylaşırın. Tencereye dizip üzerine zeytinyağı ve su ekleyin. Kabaklar yumuşayana kadar pişirin. Üzerine beyaz peynir ekleyerek servis yapın.