



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARMESAN PEYNİRLİ KABAK DOLMASI

3 çorba kaşığı mantar (kıyılmış)
12 orta boy kabak (kabukları kazınmış)
60 gr (1 su bardağı) taze ekmek içi (4 çorba kaşığı süte batırılmış)
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
175 gr (1+1/2 su bardağı) parmesan yoksa kaşar peyniri rendesi
1/4 su bardağı zeytinyağı

Büyük bir tencereye tencerenin yarısından fazlasını dolduracak kadar tuzlu su koyup kaynatınız. Kabakları tencereye atarak 7-8 dakika, bıçağın sivri ucu rahatça batana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp kabakları süzgeçte süzünüz. Keskin bir bıçakla kabakları uzunlamasına ikiye kesip, tatlı kaşığıyla içlerini dikkatlice, kabakları kırmadan çıkararak bir kenara bırakınız. Oyduğunuz içleri atmayınız. Ellerinize ekmek içinin sütünü sıkıp, ekmek içinini orta boy bir kaseye koyunuz. Oyduğunuz kabakların içlerini, yumurtaları, tuzu, biberi, kekiği, parmesan (kaşar) peyniri rendesinin yarısını ve mantarları katarak parmaklarımızın ucuyla iyice karıştırınız. önce fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip ısıtınız. Kabakların hepsini bir defada alabilecek büyüklükte bir güvecin içine hamur fırçasıyla biraz zeytinyağı sürüp, güveci bir kenara bırakınız. Hazırladığınız harcı bir tatlı kaşığıyla kabakların içine doldurarak, kalan peynir rendesini üstlerine serpiniz. Kabakları güvece yerleştirip üstüne, kalan zeytinyağı gezdiriniz. Güveci fırının orta katına sürüp 15 dakika, peynir eriyerek kabakların üstleri nar gibi kızarana kadar pişiriniz. Güveci fırından çıkarıp, kabakları ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.

Not: Bu lezzetli kabak dolmaları, Kuzey İtalya'nın özel yemeklerindedir. Et yemekleriyle, özellikle ızgara biftekle servis edilir.