



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR DOLGULU ÇITIR KABAK

<https://www.muratbey.com.tr>

Muratbey Dilimli Izgara Peyniri (Ne kadar hazırlayacağınıza göre değişmektedir)

3 adet kabak

Bir kase kıyılmış dereotu

2 yumurta

1 kase un

1 kase çıtır pane harcı ya da galeta unu

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Servis için:

Sarımsaklı yoğurt

Kabakları iyice yıkayıp orta kalınlıkta doğruyoruz. Peynirleri kabakların içinde kalacak büyüklükte kareler halinde kesiyoruz. İki dilim kabak arasına bir dilim kare kesilmiş peynir ve biraz dereotu koyup sandviç gibi hazırlıyoruz. Bir kasede yumurtaları çırpıyoruz. Hazırladığımız kabakları önce una sonra yumurtaya en sonunda da çıtır pane harcına bulayarak kızgın yağda renk değiştirene kadar kızartıyoruz. Sarımsaklı yoğurt ve dereotu ile servis ediyoruz.

Not: Bu tarifte peynirin akmaması gerekir o yüzden ızgara peynir tercih edilmiştir.

