



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KABAK DOLMA

4 orta boy kabak
4 dilim tam buğday ekmeği
6 çorba kaşığı İçim Kaşar Peyniri, rendelenmiş
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
1 adet ince doğranmış soğan
3 diş doğranmış sarımsak
4 adet doğranmış enginar kalbi
3 çorba kaşığı elma sirkesi
4 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı taze fesleğen, ince kıyılmış
3 çorba kaşığı doğranmış maydanoz
Limon kabuğu rendesi

Fırını 200 °C'de ısıtın. Fırın tepsisini kaplayacak şekilde yağlı kağıt serin ve üzerine 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı da karabiber serpin.

Ekmeği mikserde parçalayın. Kabakları ikiye böldükten sonra içlerini oyun. Çıkardığınız kabak içlerini bir kenara ayırarak bekletin. Tavada İçim Tereyağı'nı eritin. Soğanları ve kabak içlerini tavada 5 dakika boyunca soteleyin. Tuz ve karabiberin kalan yarısını, enginar kalbi, kekik ve sarımsağı ilave ederek 1 dakika pişirin.

Karışımın üzerine elma sirkesini de ekledikten sonra buharlaşana kadar 1 dakika daha pişirin.

Karışımı bir kaseye alarak içerisine ekmeği içlerini, İçim Kaşar Peynir, taze fesleğen, maydanoz, dolmalık fıstık ve limon kabuğu rendesini ilave edin, iyice birbirine geçene kadar karıştırın.

Hazırladığınızı bu dolma harcını, kabaklara doldurduktan sonra kabakları fırın tepsisine dizin. Kabaklar yumuşayana kadar yaklaşık 30-45 dakika pişirin.

Servis etmeden önce üzerlerini maydanozla süsleyin.

