



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KABAK DOLMASI

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

4 adet orta boy kabak
7 adet taze soğan
Yarım demet dereotu
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
200 gr lor peyniri

Kabakların kabuğunu soyun. Uzunlamasına ikiye kesin. Kestiğiniz kabakların içini küçük bir kaşık yardımıyla oyun ve yarısına kadar soğuk su bulunan bir kaba alın. 7 adet taze soğanı ve Yarım demet dereotunu ince doğrayın. 200gram lor peynirini bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş 100 gram kaşar peynirini ilave edin. Doğradığınız taze soğanları ve dereotunu ekleyin. 1 çay kaşığı karabiberi, 1 çay kaşığı pul biberi ve 1 çay kaşığı tuzu ilave edip malzemeyi karıştırın. Kabakların suyunu süzüp çukurkısımlarına hazırladığınız harcı paylaşın. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

