



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KABAK DOLMASI

6 dolmalık kabak
200 gr. beyaz peynir
1 adet yumurta
1 ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Kırmızıbiber
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
10 dal dereotu

Kabakları bütün olarak tuzlu su içinde diri kalacak şekilde haşlayın ve süzün.
Beyaz peynir, ince kıyılmış dereotu ve yumurtayı ezerek, püre haline getirin.
Kabakları uzunlamasına bölüp fırın kalıbına yayın. Ortalarını küçük bir kaşık yardımıyla boşaltın.
Çukur kısımlara hazırladığınız peynirli harcı doldurun. Üzerini kırmızıbiberle süsleyin.
Zeytinyağını azar azar üzerinde gezdirin. Önceden kızdırılmış fırında peynir eriyene kadar 10-12 dakika kızartın.
Sıcak veya ılık olarak servis yapın.