



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ KABAK DOLMASI

6 adet kabak  
200 gr. lor peyniri  
1 kalıp koyun peyniri  
Yarımşar demet maydanoz, dereotu, taze nane  
2 çorba kaşığı tereyağı  
tuz  
karabiber

Kabaklar soyulur, enine 3 parçaya kesilir, oyulur, tuzlanır. Lor peyniri, koyun peyniri, ince kıyılmış yeşillikler ve karabiber yoğrulur. İç kabaklara doldurulur, tencereye kabaklar dizilir, üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir, 1 su bardağı sıcak su gezdirilir, kısık ateşte 25-30 dakika pişirilir.