



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KABAK DOLMASI

MALZEMELER (6 KİŞİLİK)

1 kg. kabak
15 adet orta boy domates
3-4 diş sarımsak
1 demet dereotu
500 gr. beyaz peynir
3-4 çorba kaşığı zeytinyağı

Domateslerin kabuklarını soyup küçük küçük doğrayalım. Sarımsak ve dereotunu ince kıyıp domateslerle karıştıralım. Peyniri elimizle ufalayalım. Kabakların dışını bir bıçak yardımıyla kazıyıp içlerini oyalım. İçlerine bir fırça yardımıyla zeytinyağı sürüp, tuz serpelim. Kabakların içlerine peyniri dolduralım. Domatesli karışımı bir tepsiye yayıp üzerine kabakları yerleştirelim. Yeterince sıcak su ekleyelim. Kabaklar yumuşayana kadar pişirelim. önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 10 dakika pişirip ılık olarak servis yapalım.

[ML® Peynirli Kabak Dolması için tıklayın](#)
