PEYNİRLİ KABAK DOLMASI

200 gram yağlı peynir
5 adet kabak
100 gram lor peyniri
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
3 çorba kaşığı tereyağı
1 küçük soğan
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

İkiye böldüğünüz kabakların içlerini oyup tuzlayın. Başla bir kabın içinde peynirleri ve soğanı rendeleyip karıştırın. İçine kıyılmış yeşillikleri ekleyip baharatlarla tatlandırıp. Sonra bu karışımla kabakların içlerini doldurup tencereye dizin. Üzerine çok az su döküp 15 dakika kadar kabaklar yumuşayıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:83722 • adı:Peynirli Kabak Dolması • gönderen:rukiyem • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:49