



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KABAK DOLMASI

4 kabak
İç harcı için:
1 soğan
100 gr kaşar peyniri
100 gr beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
3 diş sarımsak

Kabakları temizleyip ikiye bölün, içlerini oyarak çıkartın. Çok az suda ya da buharda 10 dakika kadar pişirin. Bir kabın içinde soğanı rendeleyin ve üzerine bir miktar tuz serpererek ovalayın. Suyu çıkıyorsa sıkıp atın. Soğanların üzerine rendelenmiş peynirleri, kıyılmış maydanoz ve dereotunu, ezilmiş sarımsakları ekleyerek harmanlayın. Bu karışımı buharda haşlanmış kabakların içlerine doldurup servis yapın.