



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KABAK DOLMASI SANDVIÇ

2 adet kabak
200 gram kaşar peynir
200 gram lor peynir
6 dilim tost ekmeği
7 dal taze fesleğen
4 kaşık parmesan peynir
4 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kabakların kabuklarını soymadan 4 eşit parçaya kesip içlerini oyun. Küp kesilmiş taze kaşar peynirini, margarin, ince doğranmış fesleğen, lor peyniri, bir tutam tuz ve karabiber ile iç dolguyu hazırlayın.

İç dolgu ile kabakların içini doldurun. Diğer tarafta tost ekmeklerinden kabakların çapı kadar 12 adet yuvarlak kestikten sonra içi doldurulmuş kabakların altına yerleştirin.

Daha sonra yağlı pişirme kağıdı serili tepsiye dizin. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpip önceden ısıtılmış 250 derece fırında 6 dakika pişirin.

