



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KABAK KANEPE

3 adet kabak
75 gr. beyaz peynir
50 gr. tatlı lor peyniri
Yarım adet limonun kabuk rendesi
1 yemek kaşığı margarin
1-2 dal ince kıyılmış dereotu
1 tatlı kaşığı tane keten tohumu
1 adet kırmızı biber
3-4 dal dereotu (süslemek için)

Fırınımızı 200 dereceye ısıtıp, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizdiğimiz ve her iki tarafını da fırça ile yağladığımız kabakları pişiriyoruz. (Kabakları soymadan veya alacalı soyarak da kullanabilirsiniz.) Kabaklar 15-20 dakikada kolayca pişiyorlar, ihtiyaç duyarsanız kabakları çevirip diğer yüzlerini de pişirebilirsiniz ama ince dilimlediğimiz için (1/2 cm civarında) her iki tarafı da aynı sürede pişecektir. Kabakları hazırladıktan sonra iç harcını hazırlıyoruz. Bunun için peynirlerimizi, limon kabuğu rendemizi, dereotunu, margarin ve keten tohumunu karıştırıyoruz. Hazırladığımız harcımızdan 1'er tatlı kaşığı kadar alıp kabak dilimlerimizin üzerine koyup, rulo şekilde sarıyoruz üzerlerini ve dereotu ile süslüyoruz. (Rulo sardığınızda ucunu birleştirmekte zorlanırsanız, kabakları dikey yerine yatay koyabilirsiniz veya kürdan kullanabilirsiniz.) Kabak rulolarını dilimlenmiş kırmızı biber ile servis yapıyoruz.

