PEYNİRLİ KABAK

Tuğrul Şavkay

1 kg. kabak
250 ml. et suyu (1 su bardağı)
250 gr. beyazpeynir
1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)
1 bağ dereotu (ince kıyılmış)
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
Tuz

Kabakların baş ve diplerini keserek atın. Bıçakla dışını kazıyın. Yıkayıp, süzgece çıkarın. Kabakları her iki yanından yarıya kadar bölerek dilimleyin. (İki yandan yarıya kadar kesilen dilimler, ortası tuttuğu için bütünden ayrılmayacaklardır.)
Et suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun. Bir kapta beyazpeyniri ezip, ince kıyılmış dereotu ve maydanoz ile birlikte karıştırın. Hazırladığınız bu harcı her iki yandan dilimlerin arasına doldurun.
Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca kabakları tavaya yerleştirip, biraz renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran kabakları bir sahana dizip, üzerlerine sıcak et suyunu gezdirin. Tuzunu kontrol edin. Ateşe oturtup, suyunu çekinceye kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.
Bu süre sonunda sahanı ateşten alıp, kabakları sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160114 • adı:Peynirli Kabak • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 13:12