



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KABAK

Malzemeler

2 adet kabak
100 gr. beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 adet domates
1 adet biber
1 kahve fincanı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Kabakları temizleyin ve haşlayıp soğumaya bırakın. Uzunlamasına ikiye bölün. Ortalarını kaşıkla zedelemeyin çıkarın ve çıkartıklarınızı çatalla ezin. Maydanoz ve dereotunu ince kıyın. Biber ve domatesleri küp doğrayın. Peynir, maydanoz, dereotu, biber, domates, karabiber, tuz ve sıvı yağın yarısını derin bir kaptaki karıştırın. Hazırladığınız harcı kabakların içine doldurun. Domates dilimleriyle süsleyin. Kalan yağ da üzerine gezdirip servis yapın.
