



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KABAK

Malzemeler:

4 kabak
150 gr beyaz peynir
1 yumurta
1 kahve fincanı rende kasar peyniri
2 temek kasığı zeytinyağı
1/2 demet dereotu
Kırmızıbiber
tuz

Yapılışı:

1-Kabakları bütün olarak tuzlu su içinde dirice haslayın. süzün ve bekletin. Diğer tarafta beyaz peynir, ince kıyılmış dereotu ve yumurtayı püre şeklinde ezin.
2-Kabakları uzunlamasına bölüp bir fırın kabına yayın. Ortalarını küçük bir kasık yardımıyla bosaltın. Çukur kısımlara hazırladığınız peynirli harcı doldurun. Üzerini kırmızıbiberle süsleyin.
3-Zeytinyağını azar azar üzerinde gezdirin. Önceden kızdırılmış fırında peynir eriyene kadar 10-12 dakika kızartın.