



PEYNİRLİ KABAK PÜRESİ

<https://www.elele.com.tr>

- 1 adet kabak
- 1 adet küçük soğan
- 1 çorba kaşığı ince bulgur
- 1 çorba kaşığı ufalanmış keçi peyniri
- Birkaç sap dereotu

Kabağı soyun, birkaç parçaya bölün. İnce bulgur ve yemeklik doğranmış soğanla birlikte küçük bir tencereye koyarak üzerine 1 çay bardağı su ekleyin ve kısık ateşte pişirin. Pişen malzemeyi ocaktan alın, ufalanmış keçi peyniri ile kıyılmış dereotunu ekleyerek hepsini robottan geçirin.

