



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KABAK RULOLARI

Anadolujet Magazin

1 adet orta boy kabak/
5 gr Ezine peyniri
15 gr krem peynir
30 gr lor peyniri
1 dal taze fesleğen
1 dal taze reyhan
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
10 gr ceviz
Tuz

Kabak uzunlamasına ince şeritler hâlinde kesin. Orta boy bir tencerede kaynayan suda 30 saniye tutup çıkardıktan sonra buzlu suya alın. Bir başka kaptaki Ezine beyaz peynirini, krem peyniri, lor peynirini taze fesleğen, taze reyhan, tuz ve cevizle birlikte karıştırın. Karışımı kabakların içine doldurun. 180 derece ısıtılmış fırında 1 dakika tutup çıkarın. İlyınca tabağa alıp zeytinyağı ile servis edebilirsiniz.

