



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ MİNİ KABAK DOLMALARI

Eyüp Sevinç

3 adet kabak  
1 su bardağı taze kaşar peyniri  
1 su bardağı lor peyniri  
½ su bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri  
6 dilim tost ekmeđi  
Taze fesleğen  
Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Kabakların kabuklarını soymadan 4 eşit parçaya kesip içlerini oyun. Küp kesilmiş taze kaşar peyniri, zeytinyağı, ince doğranmış fesleğen, lor peyniri, bir tutam tuz ve karabiber ile iç dolguyu hazırlayın. İç dolgu ile kabakların içlerini doldurun. Diğer tarafta tost ekmeklerinden kabakların çapı kadar 12 adet yuvarlak kestikten sonra içi doldurulmuş kabakların altına yerleştirin. Daha sonra yağlı pişirme kağıdı serili tepsiye dizin. Üzerine rendelenmiş eski kaşar peyniri serpip önceden ısıtılmış 250 derece fırında 6 dakika pişirin.

