



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SOSİSLİ SUSAMLI KABAK DOLMASI

6 tane yeşil kabak
250 gram beyaz peynir
1 demet dereotu
1 bardak süt
1 bardak kaşar rendesi
6 tane sosis
1 kaşık margarin
1 kaşık tuz - karabiber
1 bardak susam

Kabakların iki başını kestikten sonra üzerlerini çizerek soyalım.

Beş altı cm. boyunda kesip içine bir miktar tuz attığımız suda, dişe gelecek şekilde haşlayalım.

Sıcak sudan çıkartıp soğuk suyun içinde soğutalım.

Tatlı kaşığı yardımıyla içlerini, tek tarafları kapalı kalacak şekilde oyalım. Peyniri, sütü, ince kıydığımız dereotlarını ve margarinini iyice karıştırıp susamları katalım harcımızla sosisimize elimizle kaplayalım kabakların içlerine dolduralım.

Açık kısımları yukarı gelecek şekilde fırın tepsisine dizelim.

Üzerlerine kaşar peyniri rendesi serpip fırınlatalım.

Peynirler eriyince, fırından çıkartıp sıcak sıcak servis yapalım.