



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TOMBUL KABAK DOLMASI

6 adet yuvarlak kabak
200 gram yumuşak az tuzlu köy peyniri
150 gram taze börülce
1 adet haşlanmış ve ezilmiş patates
1 çorba kaşığı Erzincan tulum peyniri, koyun, keçi peyniri)
1 çay kaşığı Taze dağ kekiği
Yarım adet Soğan
1 adet Defneyaprağı
2 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Yuvarlak kabakların üst kısmını kesin ve bir kaptaki bekletin. İçlerini oyun ve içlerin yarısını ayrı bir kaptaki saklayın. Kabakları, defne yaprağı ve bir çorba kaşığı yağ eklediğiniz kaynayan suda 8 dakika haşlayın. Piştikten sonra süzüp karabiber ve erimiş sana yağı ile baharatlandırarak yağlı pişirme kağıdı yaydığınız fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Taze börülceyi uç kısımlarını kesin ve kaynayan suda 8-10 dakika haşlayın. Ocakta ince doğradığınız yarım soğanı sana yağı ile hafifçe karıştırıp, ayırdığınız kabak içlerini doğradıktan sonra tavaya ilave ederek soteleyin. 2 dakika sonra 3/4'e böldüğünüz börülceyi de tavaya ekleyin. Tuz serpip karıştırın ve ocağın altını kapatın. Sebzelere yumuşak az tuzlu köy peyniri, 1 çorba kaşığı Erzincan tulum peyniri ve taze dağ kekiği ilave edin. Haşlanmış patatesleri ezin. Patatesleri kabakların içine doldurduktan sonra üzerine sebzeli ve peynirli karışımdan ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkartıp kabakların üstünü kapaklarıyla kapatarak servis yapın.

