



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ KABAK DOLMASI

Ayşe Çöken

100 Gr Pınar labne peynir
2 Yumurta akı
1/4 Su bardağı Süt
1/4 Su bardağı Krema
3 adet arpacık soğanı
3 adet kabak
zeytinyağı
muskat

Kabakları uzunlamasına 4 er santim uzunluğunda kesin içlerini oyun Oyduğunuz içleri bir kenarda bekletin. Kabakları kaynar tuzlu suda 3 er dakika bekletin. Kiyılmış arpacık soğanını çıkardığınız kabak içleriyle birlikte zeytinyağında 5 dakika sote edin. Süt , krema tuz biber ve muskat ekleyip 10 dakika daha pişirin. Ateşten indirip soğumaya bırakın. Yumurtaları kar köpüğü haline gelinceye kadar çırpın. Kaşıkları sotelenmiş kabaklara kaşık kaşık ilave edin. En son Pınar labneyi ekleyin. Kabakları bu karışımla doldurun ve tepsiye dizin. Üzerine zeytinyağı gezdirip 200 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.