



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHUNLU PEYNİRLİ KABAK RULOLARI

1 yemek kaşığı tarhun
1 diş sarımsak
7 yemek kaşığı margarin
yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
3 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
4 adet kabak
1 su bardağı Rachlette peyniri
200 gram mantar
1 demet maydanoz

İnce kesilmiş kabakları 2 yemek kaşığı margarinle bir teflon tavada arkalı önlü kızartın. Daha sonra mantarları da bu tavada soteleyin. Rachlette Peyniri ile kıyılmış maydanozu karıştırın. Kızarmış kabakların içine sotelenen mantarlardan ve maydanozlu rachlette peynirinden koyarak sarın. Maydanoz sapları ile bağlayın. Bir tavaya 5 yemek kaşığı margarin koyarak bu yağda sarımsakları kavurun. Üzerine salçayı ve domatesleri ekleyin, suyunu çekince tarhun, karabiber ve tuzunu da ilave ederek ocağın altını kapatın. Kabak sarmalarını bir fırın kabına yerleştirin. Üzerine domates sosunu döküp, Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.