



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YONCA OTLU GÜL YAPRAKLI KABAK

- 3 kaşık margarin
- 3 adet orta boy kabak
- 250 kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 1 kaşık salça
- 1 su bardağı kasar peyniri
- 1'er çay kaşığı karabiber, kırmızı toz biber
- 1 kase yonca otu
- 3 tutam gül yaprağı

Kabakları ortadan ikiye kesin,tekrar ortalarına bıçakla cizin,kızdırılmış margarinde kızartın. Kağıt havlu serili tabağa alın kabakları yağini iyice çeksin. Rendelenmiş soğanı kıymayla margarin ile soteleyin salçasını baharatlarını ilave edin. Kabakların cizik attığınız yerden acarak üstlerine kıymalı harçtan koyun.Kabakların üstüne kasar peynirini ekleyin,bir kaşık salçayı 1 bardak sıcak suyla yeteri kadar tuzunuda ilave ederek tepsinin kenarından dökün. Isıtılmış 180 derecede üstleri kızarana kadar pisirin. Yanına pilav, makarna veya patatesle servis yapabilirsiniz esn son olarak ise yonca otu ve gül yapraklarıyla süslemesini yapabilirsiniz.