



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ PEYNİRLİ IZGARA KABAK RULO

Birgöl Erdođan

5 adet orta büyüklükte kabak
1 su bardağı lor peyniri
½ su bardağı beyaz peynir
½ demet dereotu
1 çay bardağı biberli yeşil zeytin
1 adet kapyra biber
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber

Kabakları yarım cm kalınlığında uzunlamasına keselim. Hepsini tuzladıktan sonra sulanan kısımlarını kağıt havlu ile bastırarak kurulayalım. Fırça ile kabakların iki yüzüne sıvı yağ sürelim. Teflon tavada kabakların her iki yüzünü ızgara edelim. Kapyra biber, dereotu ve yeşil biberleri incecik doğrayalım. Kalan malzemelerin tamamıyla karıştıralım. Elde ettiğimiz karışımdan her bir kabak şeridine bir parça koyup rulo yapalım. Yan yana dizip dereotu ile süsleyip servis yapalım.

