



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PEYNİRLİ KABAK DOLMASI



6 Adet ince kabak
Yarım su bardağı yağlı beyaz peynir rendesi
1 su bardağı lor peyniri
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
7 – 8 dal maydanoz
7 – 8 dal dereotu
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 dolu çorba kaşığı tereyağı

- # Kabakların kabukları kazınır, enine birkaç parçaya kesildikten sonra, oyulur. Lor peyniri, beyaz peynir rendesi, kıyılmış dereotu, maydanoz, toz kırmızı biber, karabiber ve tuz karıştırılır.
- # Oyulan kabakların içine peynirli karışım fazla gevşek olmayacak şekilde doldurulur.
- # Kabak dolmaları dikey olarak tencereye dizilir. Her dolmanın üzerine fındık kadar tereyağı konur, bir su bardağı sıcak su gezdirilir.
- # Tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte kabaklar yumuşayana kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Peynirli kabak dolması, Osmanlı mutfağından günümüze gelmiş lezzetli bir yemektir.