

Firinda Peynirli Kabak

Malzemeler

Kisi sayisina gore istenilen miktarda kabak

Beyaz peynir

Zeytinyagi

Tuz

Karabiber

Dereotu

Yapilisi

Kabaklari boylamasina ortadan ikiye kesin. bir tencerede suyu kaynatin. Biraz tuz atip kaynayan suda kabaklari 3-4 dakika haslayin. Kabaklarin fazla yumusamamasi gerekiyor.

Ve sonra kabaklari firin kabina alin. Iclerini bir tatli kasigi ile hafifce oyun.

Uzerlerine biraz zeytinyagi gezdirin. Son olarak iclerine beyaz peynir ve minik tereyagi parcalari koyun ve istege bagli kasar peyniri rendesi serpistirin.

Onceden isitilmis 180 dereceli firinda kizarana kadar pisirin. Sicak servis yapin.

Kabaklari dilerseniz peynirin altina besamel sos koyarak da pisirebilirsiniz.