

Firinda Peynirli Kabak(10 Ay Ve Uzeri)

Malzemeler

4 Adet kabak

150 gr beyaz peynir

1 Adet yumurta

1 Kahve fincani rendelenmis kasar peyniri

2 Yemek kasigi zeytinyagi

Yarim demet dereotu Kirmizi pulbiber (istege bagli)

Yapilisi

Kabaklari butun olarak tuzlu su icinde diri kalacak sekilde haslayin ve suzun. Beyaz peynir, ince kiyilmis dereotu ve yumurtayi ezerek pure haline getirin. Kabaklari uzunlamasına bolup firin tepsisine yayın. Ortalarini kucuk bir kasik yardimi ile bosaltin. Cukur kislmlara hazirladiginiz peynirli harci doldurun. Uzerini kirmizi pulbiberle susleyin. Zeytinyagini azar azar uzerinde gezdirin. Onceden kizdirilmis firinda peynir eriyene kadar 10-12 dakika kizartin. Sicak veya ilik olarak servis yapin.