

Peynirli Kabak

Malzemeler

8 Adet orta boy kabak
2 Su bardagi beyaz peynir
2 Adet yumurta
1/2 Demet dereotu

Yapilisi

Kabaklarin dis kabuklari siyrilir.

Cok az suda haslanir.

Haslanmis kabaklar ortasindan boyuna ikiye ayrilir, bir kasik yardimiyla icleri alinir (alinan icler ile kabakli bulgur pilavi yapilabilir) ve yaglanmis firin tepsisine dizilir.

Beyaz peynir, yumurta, ve dereotu karistirilir.

Kabaklarin icleri bu karisimla doldurulur.

Firinin izgarasi yakilarak 200 derecede ustleri kizarana kadar pisirilir.

Peynirin tuzu yeterli gelecegi icin ayrica tuz ilave edilmez.