



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BEŞAMEL SALÇALI KABAK DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Orta irilikte, eşit boy ve düzgünlükte 8 sakız kabağı,
sütte ıslatılmış ve sıkılarak sütü giderilmiş bir avuç bayat ekmeğ içi,
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri,
soğutulmuş 2 çorba kaşığı beşamel salçası,
1 yumurta,
1 kaşık kekik (zevke göre nane veya merzengüş otu da olabilir),
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
20 gram margarin yağı,
1 çorba kaşığı kurutulmuş mantar,
1 kaşık kadar kurutulmuş ekmeğ tozu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Kurutulmuş mantarları ılık suda ıslatmalı. Kabakları iyice yıkamalı ve uzunlamasına ikiye böldükten sonra özel aletiyle içlerini oymalı. İçi boşalmış kayık biçimindeki kabakları kaynar tuzlu suya atıp 3 dakika kadar haşlamalı, delikli bir kevgirle çıkarıp soğuk suya atmalı. Soğuk sudan çıkarıp iyice süzüp kurulamalı. Beri yanda kabakların içlerini, yumuşatılmış ve suyu süzölmüş mantarı sütte ısıtılmış bayat ekmeğle makineden iki defa geçirerek kıymalı. Bu kıymayı porselen yayvan bir kâseye koymalı. Rendelenmiş kaşer peyniriyle beşamel salçasını, yumurtayı, kekiği ve tuzla karabiberi katıp karışımı iyice karıştırarak birbirine yedirmeli. Sonra bu karışımı sıkma şırıngasına koymalı ve kayık biçimindeki kabakların içlerini bunlarla doldurmalı. Bir tavaya margarin yağıyla kurutulmuş ekmeğ tozunu koyup kuvvetli ateşte bunu eritip hafifçe kavurmalı. Sonra bu karışımı fırçayla kayık biçimindeki kabakların üstüne sürmeli. Pyrex bir kayık tabağı zeytinyağına bulamalı. Kayık biçimindeki kabakları yanyana sıralamalı ve kabı ağzını kapatarak çok hafif bir fırına sürmeli. Kabaklar fırında 30-40 dakika kadar piştikten sonra pyrex kabın ağzını açmalı, ısını kuvvetlendirmen. Kabakları on dakika kadar gratine ettikten sonra pyrex kayık tabağı fırından çıkarıp sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.