



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURGERLİ KABAK GRATEN

1 paket piliç burger
5 çorba kaşığı kaşar peyniri
4 adet kabak
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
2 diş sarımsak
11 çorba kaşığı zeytinyağı
1 demet dereotu
1 demet taze soğan
1 çorba kaşığı hardal
Sos İçin:
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı karabiber
1-2 çay kaşığı tuz

Kabakları ortalarından eşit olarak uzunlamasına keselim. 1 diş sarımsak ve 1 çay kaşığı tuz ile hafif yumuşayınca kadar haşlayalım. Haşlanmış kabakların içlerini bir kaşık yardımıyla düzgün bir şekilde oyalım. Fırın tepsisini 2 çorba kaşığı zeytinyağı ile yağlayıp, haşladığımız kabakları dizelim. Burgerleri ince uzun şeritler halinde keselim. Ayrı bir tavada 9 çorba kaşığı zeytinyağına; burger, 1 demet dereotu, taze soğan, dövülmüş 1 diş sarımsak, çok az tuz koyarak diriliğini kaybedene kadar çevirelim. Ateşten aldıktan bir süre sonra 1 çorba kaşığı hardalı burgerlerle karıştıralım. Hazırladığınız içi kabakların içine bolca koyup, kabakların oyulmuş olan parçalarını üzerlerine kapatalım, sosu hazırlayıp, üzerlerine paylaştıralım. Kırmızıbiber ve kaşarları üzerlerine serpeyim. 200 derece önceden ısıtılmış fırında 10 dk pişirelim.