



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BEŞAMEL SOSLU KABAK

4 adet kabak (halka halka doğranmış)
1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 su bardağı su (400 ml)
1 paket Knorr Beşamel Sos
3 3/4 su bardağı süt (750 ml)
12 adet yarım ceviz
1 adet köz biber (şerit şerit doğranmış)
1/2 su bardağı rende kaşar peyniri

1. Bir tencerede suyu kaynatın, içine az tuz ve kabakları ilave edip haşlayın. Haşlanmış kabakları süzüp servis tabağına alın.
2. Tencereye sütü ve Knorr Beşamel Sos'u koyup karıştırarak sos kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin.
3. Hazırlamış olduğunuz Beşamel sosa, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, kıyılmış naneyi ve pul biberi ilave ederek karıştırın. Süzölmüş kabaklardan 12 adet tabağa ayırıp kalan kabakları Knorr Beşamel Sos'a karıştırıp fırın tepsisine alın.
4. Daha sonra tepsinin üzerine ayırdığınız kabak halkalarını dizin, aralarına şerit köz biberleri koyun, kabak halkalarının üzerine rende kaşarı ekleyin. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında, peynirler eriyene kadar 10-15 dakika tutun.
5. En son olarak üzerini yarım cevizlerle süsleyip sıcak olarak servis edin.