



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BEĞENDİ

Malzemeler:

- 4 adet kabak,
- 4 yemek kaşığı tereyağ,
- 1/2 su bardağı un,
- 1.5 su bardağı süt,
- 1 kahve fincanı gravyer peyniri rendesi,
- Tuz.

Yapılışı:

Etlere tencerede suyunu çekinceye kadar kavurun. Kıyılmış soğan, salça, tuz ve karabiber ekleyin. Üzerini örtecek kadar kaynar su ekleyip, etler yumuşayınca kadar pişirin. Kabakları kazıyıp rendeleyen. Bir tencereye alıp, suyunu çekinceye kadar pişirin. Diğer tencerede tereyağını kızdırıp, unu ilave edip, pembeleşinceye kadar kavurun. Sütü ve kabakları ekleyin. Tuzunu ilave edin. Sürekli karıştırarak koyulaşınca kadar pişirin. Ateşten alıp, peynir rendesini ekleyin. Servis tabağına beğendiyi boşaltın. Üzerine eti yayıp servis yapın.
