KABAK GRATEN

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
1 Su Bardağı süt
1 Çay Kaşığı tuz
3 Adet kabak
1 Çay Bardağı kaşar peyniri
1 Yemek Kaşığı un
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Yemek Kaşığı dereotu

Kabakları soyup birer parmak kalınlığında doğrayın.Tuzlu kaynar suda 3-4 dakika haşlayın ve süzün.Beşamel sos için küçük bir tencerede tereyağını eritin ve unu kokusu çıkıncaya kadar kavurun.Kavrulunca üzerine sütü azar azar ve bir yandan çırparak ekleyin ve kaynayıp koyulaşana kadar sürekli karıştırın. Tuz ve karabiber de ekleyin.Kabakları borcama veya güvece dizin üzerine önce dereotu serpiştirin, sonra beşamel sosu dökün.en üste de rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin.Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:81448 • adı:Kabak Graten • gönderen:usare • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:58