KABAK GRATİNE (FRANSA)

MALZEMELER
5 küçük boy kabak
350 ml (1 2/5 su bardagi) besamel sos
60 gr Parmesan veya kasar peyniri rendesi
HARCI IÇIN:
300 gr tavuk gögsü veya taze sebze (küçük parçalar halinde-dogranmis)
30 gr (2 çorba kasigi) Margarin
1/2 çay kasigi tuz
Karabiber
250 ml (1 su bardagi) domates sosu

YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklan kaziyin. Uçlarini kesip ortadan enlemesine iki parçaya ayirin. Bir çay kasigi ile ortadaki çekirdekli kismi çikartip, atin.
Kabaklari rahatça alacak büyüklükte bir tencereye yariya kadar su koyup bir tasim kaynatin. Su kaynayinca tencerenin kapagini açin, kabaklari 3-4 dakika kaynar suda haslayin.
Delikli bir kevgirle tencereden alip, soguk suya tutarak süzdürün.
Kurulayip, firin tepsisine dizin. Bu arada harci hazirlamak için, margarini bir tavada eritin. Tavuk ya da sebzeyi ilave edip, sik sik kanstirarak 3-4 dakika sote edin
Tuz ve biberini ilave edip tekrar karistirin ve atesten alin. 2/5 su bardagi besameli ilave edip, tekrar karistirin.
Morney sosu hazirlamak için kalan besamel sosu bir tencerede telle sık sık karıstirarak isitin. Tencereyi atesten alin. Içine parmesan veya kasar peyniri rendesinin yansini ilave edin. Birkez karistirip bir kenarda birakin.
Haslanmis kabaklarin içini harçla doldurun. Morney sosu bir kasikla kabaklarin üzerine dökün. Üzerlerine kalan parmesan ya da kasar peyniri rendesini serpistirin. Firininizin üst katindaki salamandira yakin,içleri doldurulmus kabaklarin oldugu tepsiyi, firinin en üst katina sürün.
Morney sos altin sarisi bir renk alip yer yer kahverengilesmeye baslayinca tepsiyi firindan alip, gratine kabaklari önceden isitilmis tabaklara aktarip, domates sosla sicak olarak servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:3932 • adı:Kabak Gratine (Fransa) • gönderen:nedimex • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:31