KABAK GÜLİSTAN KAYIĞI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
Eşit boyda 9 düzgün sakız kabağı,
40 gram acıbadem kurabiyesi,
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşer peyniri,
1 kahve fincanı un,
4 çorba kaşığı tereyağı,
2 bardak kadar süt,
2 yumurta,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
1 çimdik cevz-i bevva,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Acıbadem kurabiyesini bir fırına koyup iyice kurutup havanda dövmeli ve un durumuna getirmeli. Kabakların saplarını kesip üzerlerini kazıdıktan sonra ortadan uzunlamasına ikiye bölmeli. Bu yarımşar kabakların içlerini keskin kenarlı bir kaşıkla veya özel aletiyle boşaltıp kabakları birer kayık durumuna getirmeli. Bir tencereye tuzla su koyup bunu ateşe oturtmalı. Su kaynayınca içi boşaltılmış kabakları atmalı ve bu kaynar suda beş dakika tutmalı. Bu sürenin sonunda bir kevgirle kabakları sudan çıkarmalı ve eğik duran bir tepsiye çukur tarafları alta gelecek biçimde sıralamalı. Kabakların suları süzülürken içinin hazırlanmasına başlamalı. Üçbuçuk çorba kaşığı tereyağını bir kuşanede eritmeli. Tahta bir kaşıkla yağı çabuk çabuk karıştırırken unu azar azar katıp yağa yedirmeli. Sonra bu yağlı unu karıştırmaya ara vermeden sicim gibi ince akıtılacak kaynar sütü yedirmeli. Sütün katılması tamamlanınca cevz-i bevvayle tuzunu katmalı ve karıştırmaya ara vermeksizin beşamel salçasını beş dakika kaynatmalı. Bu sürenin sonunda kuşaneyi ateşten indirmeli, rendelenmiş kaşer peyniriyle acıbadem kurabiyesi ununu katmalı ve karıştırarak bunları salçaya iyice yedirmeli. Karışım soğuyunca buna kıyılmış maydanozu, iki yumurta sarısıyle bir yumurta akını katmalı ve karıştırarak bunları da salçaya iyice yedirmeli. Sulan iyice süzülmüş, haşlanmış kabakları yağa bulanmış bir tepsiye yanyana sıralamalı. içlerini beşamelli karışımla doldurmalı. Kalan tereyağını da ufak parçalara bölüp kabak kayıklarının üstüne yaydıktan sonra tepsiyi orta ısılı bir fırına sürmeli. Fırında yirmi dakika kadar kalacak olan kabakların yüzleri nar gibi kızarınca tepsiyi fırından çıkarmalı. Gülistan kayıklarını servis tabağına alıp sıcak sıcak servis yapmalı.

ML® Kabak Gondolu için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12838 • adı:KABAK GÜLİSTAN KAYIĞI • gönderen:DARI • indirme tarihi:08.05.2024 - 20:19