KABAK OGRETEN

3 Orta boy kabak
1 Avuç kaşar peyniri rendesi
1 Tatlı kaşığı tuz
Beşamel salçası için :
2 Su bardağı süt
2 Çorba kaşığı un
1 Çorba kaşığı tereyağı veya margarin

Tencereye 1,5 su bardağı su ile tuz atarak kaynatınız. Kabağı yıkayıp, kabuğunu kazıyarak sap ve uçlarını kesiniz. Uzunlamasına iki eşit parçaya ayırıp, kaşıkla çekirdek yatağını çıkartınız. Tencereye koyup yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Kabakları fırına girebilecek servis tabağına oyuk kısımları üste gelmek üzere diziniz. Üzerini yeterince beşamel salçası ile kapatıp, kaşer peyniri rendesi serpiniz. Üstünü fırında hafif pembeleştirip, sıcak servis yapınız.

ML® Kabak Sinkonta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:20528 • adı:KABAK OGRETEN • gönderen:kuşkonmaz • indirme tarihi:28.03.2024 - 18:24