



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KABAK PABUCAKİ (İZMİR)

THY Skylife

1 kg kabak
150 g kaşarpeyniri
200 g beyazpeynir
1 yumurta sarısı
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
4-5 dal taze nane
1 havuç
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı tereyağı
Tuz
Beşamel sos için:
2.5 su bardağı sıcak süt
2 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
40 g tereyağı
Tuz

Kabakları uzunlamasına ikiye kesin. Kaynar suda hafif haşlayıp soğuk suya alın. Süzüp çekirdekli kısımlarını kabak oyacağıyla temizleyin ve fırın tepsisine dizin. Beyazpeyniri çatalla ezin. Kaşarpeynirini rendeleyin. Kaşarpeynirin birazını ayırıp kalan kaşar, beyazpeynir, bir yumurta sarısı; kıyılmış maydanoz, dereotu ve naneyi bir kaptan harmanlayın. Karışımı kabakların ortasına paylaştırın. Beşamel sos için tereyağını bir tavada hafif kızdırın. Unu ilave edip fazla karamayacak şekilde karıştırarak kavurun. Yumurta sarısını çırpın. Sıcak sütle birlikte una ilave edip hızlıca karıştırın. Tuz serpip tekrar karıştırın. Sosu kabakların üstüne paylaştırıp rendelenmiş kaşarpeynirini serpin. Kabakların yarısına gelecek şekilde su ekleyin. Kızgın fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Havucu temizleyip rendeleyin. Tereyağını hafif kızdırıp unla birlikte soteleyin. Kabakları servis tabağına alın. Sotelenmiş havuç ve kıyılmış dereotu ile servis yapın.

[ML® Patlıcan Pabucaki için tıklayın](#)