PEYNİRLİ KABAK SANDALI

4 adet orta boy kabak
200 gram tuzu alınmış beyaz peynir
Tuz
1 su bardağı et suyu (yoksa su)
1 bağ dereotunun yaprakları
1 tatlı kaşığı yağ
2 yumurtanın sarısı
Öğreten için:
500 gram süt (2,5 su bardağı)
50 gram un (1,5 kahve fincanı)
2 adet yumurta
150 gram rende kaşar peyniri

Yarım su bardağı su ile unu küçük bir kaba karıştırarak iyice eziniz. 10 dakika dinlendiriniz. (Eğer dinlendirmezseniz sos, çiklet gibi olur, söner.)
Sonra kalan sütü kaynatınız, bir çırpma teliyle karıştırarak unlu sütü süte yediriniz. 3 dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alınız.
2-3 dakika bekletip karıştırarak yumurtasını ve kaşarını ilâve edip bekletiniz.
Kabakların kabuklarını kazıyarak soyunuz. İki ucunu keserek boyuna ortadan yarınız. Kabakların iki başında 1'er santim mesafe bırakarak kenarlarına dokunmadan bıçağın ucuyla çekirdekli kısmı çizerek, çay kaşığı ile çıkarınız. Düz durmaları için altını hafifçe kesiniz.
Kabakları küçük bir tencereye koyup üzerine tuzu, suyu ve yağı koyup kaynadıktan sonra ağır ateşte 15 dakika haşlayıp dibi yağlanmış bir güvece veya tepsiye diziniz.
Beyaz peyniri iyice sıkıp içine dereotunu ve yumurta sarısını ilâve ederek iyice karıştırıp kabakların içine doldurunuz.
Ogreten sosu kenarlarına taşırmadan peynirlerin üstünü sosla kaplayınız.
15-20 dakika fırında pişirip kızarttıktan sonra servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:134799 • adı:Peynirli Kabak Sandalı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:28