



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİLİÇLİ KABAK

Malzeme:

1 küçük piliç

1 kg kabak

tuz

karabiber

Salçası:

1 kahve fincanı un

50 gr tereyağı

2 bardak süt

Yapılışı:

Kabaklar halka halka doğranır ve bir tepsiye yerleştirilir. Üzeri hafif tuzlanır. Piliç başka yerde yarı pişmiş olarak haşlanır. Sudan çıkartıp parçalara bölerek kabağın üstüne yerleştirilir, üzerine tuz, karabiber serpilir. Salça malzemesi ile başamel salçası pişirilip piliçlerin üzerine yayılır, fırına verilir.
