



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEŞAMEL SOSLU PİRİNÇLİ KABAK

2 bardak pirinç  
3 tane rendelenmiş kabak  
1 kaşık tuz - karabiber  
2 bardak süt  
1 bardak su  
1 kaşık margarin  
sos için:  
3 kaşık margarin  
3 kaşık un  
2 bardak süt  
2 kase kaşar rendesi

Pirinçleri yıkayalım margarinle kavurup kabakları ekleyelim tuz karabiber katıp suyunu sütünü koyup lapa bir şekilde pişirelim beşamel sos için margarini unla kavurup üzerine sütünü yavaş yavaş koyalım ve pişirelim pirinç lapasını borcama alalım üzerine beşamel sosla kaplayıp kaşarları ilave edelim ve fırında kızarana kadar pişirelim



Fotoğraf "hayat usta" tarafından gönderildi. 13.05.2017