



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMELLİ KABAK

Malzeme :

4-5 kabak,
250 gr. kıyma,
1 adet soğan,
1 küçük margarin,
yarım demet maydanoz,
50 gr. kaşar peyniri,
50 gr. un (1,5 kaşık),
1 su bardağı süt,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

- 1- Kabaları pişiriniz.
- 2- Suyunu iyice buharlaştırınız.
- 3- Beşamel salçasını yarım tertip olarak hazırlayınız.
- 4- Kabak musakkasını servis tabağına veya cam bir kaba boşaltınız.
- 5- Üzerlerini düzelterip beşamel salçasını üstüne döküp yayınız.
- 6- Üstüne rendelenmiş kaşar peyniri ve erimiş bir kaşık yağ gezdiriniz.
- 7- Yemeğe yirmi dakika kala fırında üzerini kızartınız.
- 8- Olduğu gibi sofraya alıp sıcak servis yapınız.