



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEYAZ SALÇALI TAVUKLU KABAK

Yarım tavuk

2 Kaşık sade yağ

8 Kabak

2 Kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri

3 Bardak tavuk suyu

2 Bardak süt

tuz biber.

2 Kaşık un

Kabakların üzerleri kazınır, yıkanır. Tam ortasından uzunlamasına ikiye bölünür. İçerisindeki çekirdek kısmı oyulur. Bir tepsiye oyuk yerleri açık kalmak üzere yanyana sıralanır. Üç bardak tavuk suyu eklenir, arzu edilirse bir soğanı soyup dört parçaya ayırarak koyulur. Öte tarafta küçük bir tencerede sade yağ eritilir, un ilave edilir, hafif sararınca yavaş yavaş süt konur karıştırılır, koyulaşınca ateşten indirilir.

Tuzu ve biberi konur karıştırılır bu salça iki kısma ayrılır. Salçanın yarısına pişmiş yarım tavuk didiklenerek karıştırılır. Bu tavuklu salçayla tepsiye yerleştirdiğimiz kabakların boş yerleri doldurulur üzerine kaşar peyniri serpererek kızgın fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir.