



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKÂR KAYIĞI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

8 sakız kabağı (mümkün olduğu kadar aynı boy ve aynı irilikte olmalıdır),
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
50 gram un,
60 gram sadeyağ,
1/2 litre süt,
2 yumurta,
bir çimdik ceviz.i bevva,
100 gram pişmiş jambon,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Kabakları iyice yıkadıktan sonra sap bölümlerini kesmeli. Bir tencereye kabakları örtecek kadar az su koyup kabı ateşe oturtmalı. İçine bir çorba kaşığı tuz serpilerek su kaynamaya başlayınca kabakları içine atmalı ve bunları birkaç dakika başlatmalı. Kabaklar haşlanınca tencereyi ateşten indirmeli bir kevgirle kabakları sudan çıkarıp eğri bir yerde tutulan bir tabağa düzenli bir biçimde sıralamalı. Böylece kabaklardaki suyun süzülmesine imkân vermeli. Kabakların suyu süzülünce bunları ortadan uzunlamasına ikiye bölmeli ve bir kaşıkla içlerini çıkarıp birer kayık durumuna getirmeli (Bu işlemi yaparken kabakları delmemeye dikkat etmek gerekir). Beri yanda sadeyağın kırk gramını bir tencerede eritmeli.-Yağ eriyince unu içine atıp tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırarak yağı una yedirmeli. Karışım hafifçe renk değiştirmeye başlayınca sıcak sütü çabuk çabuk karıştırılan unlu yağa azar azar döküp iyice yedirmeli. Tuzunu biberini ve ceviz-i bevveyi kattıktan sonra bu beşamel salçasını karıştırmaya ara vermeksizin beş dakika kadar orta ısıda ateşte pişirmeli. Tencereyi ateşten indirince beşamel salçasına rendelenmiş kaşer peyniriyle kıyılmış jambonu katmalı ve iyice karıştır, diktan sonra bir kenarda soğumaya bırakmalı. Karışım ılıktan daha soğuk bir duruma gelince önce bir yumurtayı katmalı, iyice karıştırıp yumurtayı karışıma yedirmeli. Ondan sonra ikinci yumurtayı katmalı ve bunu da karıştırarak yedirmeli (yumurtanın birincisi iyice yedirilmeden ikincisi katılmamalıdır). Karışımın tadına bakmalı. Tuz ve biber isterse bunu da kattıktan sonra kabakların içlerini bu karışımla doldurmalı. Kalan sadeyağla bir tepsiyi iyice yağlamalı. Sonra içidolmuş kabakları bu tepsiye düzenli bir biçimde yerleştirmeli ve tepsiyi kızgın bir fırına sürmeli. Kabakların içi kırırlı bir duruma gelince tepsiyi fırından çıkarmalı ve servis tabağına aktararak sıcak sıcak servis yapmalı. (İsteyenler kabakları tepsi yerine ateşe dayanıklı bir cam kayık tabağa koyup fırına sürebilirler. O vakit kabakları bu pyrex kayık tabakla sofraya çıkarmak mümkündür.) Bazı kimseler bu Hünkâr kayığını sahanda pişirilmiş yumurtayla birlikte servis yapmaktadırlar.