



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR KAYIĞI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Avuç kaşar peyniri

1 Kg. orta boy kabak

1 Tatlı Kaşığı un

1 Adet soğan

1 Su Bardağı süt

1 Tatlı Kaşığı Ucuyla Tuz, Karabiber

1 Adet yumurta sarısı

1 Adet tavuk göğsü

Kabakların kabuğu kazınıp uzunlamasına 2'ye bölünür. Çay kaşığı yardımı ile çekirdek kısımları çıkartılarak bir tepsie dizilir. Üzerine ince halkalar şeklinde doğranmış soğan, 1 kaşık yağ, tuz ve üzerine çıkacak kadar su konularak pişirilir. Bu esnada küçük kuşbaşı şeklinde doğranmış tavuk göğsü az yağda suyunu çekesiye kadar sotelenir. Diğer tarafta 1 kaşık yağda 1 kaşık un hafif pembeleşinceye kadar kavrulur ve 1 bardak süt ilave edilir. Sütünü çekince yumurta sarısı eklenir ve biraz daha pişirilir. Beşamel sos piştikten sonra içine tavuklar, tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır. Hazırlanan bu karışım kabakların ortalarına doldurulur.