



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HÜNKARIN KAYIĞI

### Kullanılacak Malzemeler

- 2 yumurta
- 1,5 su bardağı süt
- 2 corba kaşığı margarin
- 1 kahve fincanı un
- 1 kahve fincanı rende kasar peyniri
- Tuz ve karabiber
- 4 adet sakızkağı
- 1 komposto kasesi haslanmış ve elle didiklenmiş tavuk eti

### Hazırlanma Şekli

Kabakların sap bölümlerini kesip üzerlerini ortecek kadar tuzlu sıcak suda birkaç dakika haşlayın yalnız çok pismemesine dikkat edin ve süzün. Soguyan kabakları uzunlamasına ikiye kesip içlerini bir kasıkla oyun ve yağlanmış isiya dayanıklı bir kaba yerleştirin.

Küçük bir tencereye 2 corba kaşığı margarini koyup eritin. 1 kahve fincanı unu ilave edip karıştırarak rengi değişmeden kavurun. 1,5 su bardağı sütü azar azar una yedirin. Tuzunu, karabiberini katıp karıstırmaya ara vermeden 4-5 dk daha pisirin ve tavuk etlerini ilave edip ocaktan alın.

Biraz ilittikten sonra yumurtaların önce birini sonra diğerini bu besamel sosa yedirin.

Kabakların içine bu karışımla doldurun üzerlerine kasar peyniri rendesi serpin. Kızgın fırında içleri kızarıp kitirlasana kadar pisirin. Sıcak sıcak servis yapın.