



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BEĞENDİ

<https://www.elele.com.tr>

4 adet kabak
2 yemek kaşığı tereyağı
½ su bardağı un
1 su bardağı süt
1 çay bardağı kaşar rendesi
Tuz
Et yemeği için:
½ kg. kuşbaşı hindi but
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
2 bardak su
Karabiber
Tuz

Kuşbaşı hindi etlerini yıkayıp süzün, bir tencereye alıp suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar pişirin. Suyunu çekince kıyılmış soğan, salça, tuz ve karabiberini ekleyin, üzerini örtecek kadar kaynar suyu ilave edip etler yumuşayınca kadar pişirin. Kabakları kazıyın. Yıkadıktan sonra rendeleyin, bir tencereye alıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Diğer tarafta tereyağını kızdırın. Unu ilave edip kavurun. Kaynar sütü ve kabakları ilave edin. Sürekli karıştırarak koyulaşınca kadar pişirin, ateşten aldıktan sonra kaşar rendesini ekleyin ve karıştırın. Servis tabağına beğendiyi boşaltın. Üzerine pişirdiğiniz eti yayıp servis yapın.

