



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK GRATEN

75 Gr Sana Klasik
100 gr rendelenmiş kaşar
1 Yemek Kaşığı un
1 Su Bardağı süt
250 gr beyaz peynir
0,5 Demet maydonoz
1 Adet yumurta sarısı
1 Kg. kabak

Kabakları kazıyın ve yıkayın. Dilimler halinde kesip, hafif haşlayın. Ezilmiş peynir, yumurta, tuz, kırmızı biber ve kıyılmış dereotuyla karıştırın. Fırın kabına karışımı döşeyin. Bir tavaya margarini alın. Unu ekleyin ve kavurmaya başlayın. Sararmata başlayınca yavaş yavaş sütü ilave edin. Koyu krema kıvamına gelince ocaktan alın ve tepsiye dökmüş olduğunuz kabaklı karışımın üzerine dökün. Kaşar peynirini serpip, fırınlayın. Kaşar eriyip, kızarana kadar fırında pişirin.