



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK GRATEN

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Su Bardağı süt
2 Dal dereotu
4 Adet kabak
1 Tutam karabiber
3 Çay Bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 Yemek Kaşığı un

Kabakları soyun ve küçük küpler halinde doğrayın, ardından tuzlu suda 5-6 dakika haşlayın. Tencerede margarini eritin, un ilave edip kavurun, un kavrulduktan sonra sütü yavaş yavaş ekleyin ve devamlı karıştırın. Sos koyu bir kıvama gelince ocaktan alın. Kabaklar haşlandıktan sonra sularını süzüp fırın tepsinizin içine alın. Üzerine tuz, karabiber, ince kıyılmış dereotu ve hazırladığınız beşamel sosu dökün. En üste rendelenmiş kaşar peynirini de serpiştirdikten sonra önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.