



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK GRATEN

1 kg kabak
250 gr beyaz peynir
1 orba kaşığı margarin
1 orba kaşığı un
1 bardak süt
1 yumurtanın sarısı
100 gr kaşar peyniri
yarım demet dereotu
yeteri kadar tuz

Temizlenmiş kabaklar suda haşlanır ve soğutulur; uzunlamasına ikiye bölünüp içi boşaltılır. Diđer tarafta bir kapta beyaz peynir, ince ince doğranmış dereotu ve yumurta sarısıyla ezilerek iyice karıştırılır. Bu işlem bittikten sonra kabakların içi doldurulur. Bir kapta yağ eritilir, un ve tuz ilave edilir. Hafif pembeleşinceye kadar karıştırılır. Pembeleşince azar azar süt ilave edilir ve pişirilir. Karışım pişince kabağın içine doldurulmuş olan peynirin üzerine konur. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpidikten sonra finflanır ve sıcak sıcak servis yapılır.

[ML® Domatesli Kabak için tıklayın](#)
