



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK GRATEN

<https://migros.com.tr>

4 adet kabak  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar  
1/2 demet dereotu  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
3 su bardağı süt  
Karabiber  
Tuz

1. Kabakları halka halka doğrayıp tuzlu kaynar suda 3-4 dakika haşlayın ve kevgirle alın.
2. Beşamel sos için küçük bir tencerede tereyağını eritin ve unu kokusu çıkıncaya kadar kavurun.
3. Kavrulunca üzerine sütü azar azar ve bir yandan çırparak ekleyin ve kaynayıp koyulaşana kadar sürekli karıştırın. 4. Tuz ve karabiberi de ekleyin.
5. Kabakları fırın kabına dizin; üzerine önce dereotu serpiştirin, sonra beşamel sosu dökün.
6. En üste de rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin.
7. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

