



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KABAK GRATEN

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

2 adet kabak  
1 Soğan, ince doğranmış  
10 gr. Tereyağı  
1 çay kaşığı Mercanköşk veya Kekik, ince kıyılmış  
1 dilim tost ekmeği, ince doğranmış  
200 gr. Koyun Peyniri  
1 yemek kaşığı Krema (Schmand)  
Tuz  
Karabiber

Küçük kabakları uzunlamasına ikiye bölünüz, bir çay kaşığı ile içini oyunuz ve biraz ufalayınız. Soğanı tereyağında kavurunuz, kabak içlerini ve dereotu ilave ediniz. Koyun peynirini ufak parçalara bölün ve krema peynir ile karıştırın. Küçük kesilmiş tost ekmeklerini soğanlı-kabak-karışımına ekleyin. Tuz ve karabiber serpin. Yarım kabakları sufle kalıbına yerleştirin, bu dolguyu yarım kabakların içine dağıtın ve fırında üstü açık kızarıncaya kadar pişirin.