



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK GRATEN

- 2 kabak
- 150 gr beyaz peynir
- 3 dal dereotu
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 su bardağı süt
- 15 gr tereyağı

Kabakların kabuklarını kazıyın. Uzunlamasına ortadan ikiye bölüp tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayın. çay kaşığı yardımıyla içini çıkarın. Beyaz peyniri çatalla ezip ince kıyılmış dereotu ile karıştırın. Peyniri kabağın içine doldurun. Sos tenceresinde tereyağını eritin. Unu ekleyip rengi çok hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Sütü azar azar ilave ederek karıştırın. Tuzu ekleyip kabakların üzerine paylaştırın. Rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirerek 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

