



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK GRATEN

1 kg. kabak
1 kg. kıyma
2 adet soğan
250 gr. margarin
1 demet maydanoz
100 gr. kaşar peyniri
1,5 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
2 adet domates
Tuz, karabiber

Kabakları soyalım, boydan ikiye ayıralım. Bıçağın ucu ile ortalarını çukurlaştıralım. Margarinin üçte birini çukur bir kabın içine bırakıp kabakları ters yüz olarak pişürüp sırt üstü dizelim. Diğer bir kap içinde margarinin yansı ile yemeklik doğranmış soğan, daha sonra kıymayı kavuralım. Kabuğu soyulup küp şeklinde kesilmiş domatesi, küçük doğranmış maydanozu, tuzunu ve karabiberi de karıştırdıktan sonra ateşten alalım. Hazırlanmış malzemeyi kaşıkla kabakların içine dolduralım. Kalan margarinin dibini yuvarlak tencere içine un ile koyup ateş üzerinde açık kahverengi renk alıncaya kadar karıştıralım. Sütü ilave ederek, tuzunu ve yumurtasını da koyarak bu taşım kaynadıktan sonra ateşten alalım. Kaşıkla kabakların üzerine yayalım. Rendelenmiş kaşar peyniri de üzerine serpererek 180 dereceli fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim, daha sonra sıcak olarak servis yapalım.

[ML® Kabakı için tıklayın](#)