



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK GRATEN

1 kilogram yeşil kabak
1,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım demet dereotu
Rendelenmiş kaşar peyniri
Karabiber
Tuz

Kabakları ince halka şeklinde doğrayın.
Cam fırın kabını zeytinyağı ile yağlayıp kabakları aralarını yağlayarak dizin.
Ardından fırına verip pişirin.
Diğer taraftan da bir tavada tereyağı eritin ve unu da ilave edip kavurun.
Daha sonra üzerine sütü ilave edip sürekli karıştırın. En son karabiber ve tuzu ekleyip birkaç dakika sonra ocaktan alın.
Hazırladığınız sosu pişen kabakların üzerine gezdirin.
Üzerine de ince ince doğranmış dereotu serpip fırına verin.
En son rendelenmiş kaşar peyniri de ekleyip peynirler eriyene kadar pişirin.

