



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK GRATEN

4 adet kabak
2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Pul biber (isteğe bağlı)

Kabakları yıkayıp kabuklarını soyun ve ince dilimler halinde kesin. Daha sonra kabak dilimlerini tuzlu suda 5 dakika kadar bekletin. Bu işlem kabakların suyunu salmasına yardımcı olacak ve daha sonra sulu bir kabak graten elde edeceksiniz. Ardından kabakları suyunu süzmek için bir süzgece alın.

Geniş bir tavada tereyağını eritin. Eritilmiş tereyağına unu ekleyip kısık ateşte unun kokusu çıkana kadar kavurun. Un kokusu çıktıktan sonra yavaş yavaş sütü ekleyin ve sürekli karıştırarak koyu bir sos elde edene kadar pişirin. Sosunuz kıvamlandığında tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak pul biber ekleyin. Karıştırarak sosu ocaktan alın.

Bir fırın kabını ya da borcamı tereyağı ile yağlayın. Kabak dilimlerini fırın kabına yerleştirin. Üzerine hazırladığınız beyaz sosun yarısını dökün. Ardından rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını kabakların üzerine serpiştirin. Kalan kabak dilimlerini tekrar üst üste yerleştirin ve kalan beyaz sosu üzerine dökün. Son olarak kalan rendelenmiş kaşar peynirini kabak gratenin en üstüne serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kabak grateni üzeri kızarana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Kabaklar yumuşayıp sosu çekince fırından çıkarabilirsiniz.

Kabak grateni sıcak servis yapın. İsteğe bağlı olarak yanında yeşillikli bir salata ile servis edebilirsiniz.

Not: Kabak dilimlerini tuzlu suda bekletmek, fazla suyunu atmalarını sağlar. Bu sayede gratenin suyu çekmesi daha kolay olur ve yemeğin kıvamı daha güzel olur.

