



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK GRATEN

4 adet orta boy kabak, dilimlenmiş
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
Tuz, karabiber, muskat
Zeytinyağı (fırın kabını yağlamak için)

Kabakları ince dilimler halinde dilimleyin. Dilimleri zeytinyağı ile yağlanmış bir fırın kabına düzenli bir şekilde yerleştirin.

Orta boy bir tencerede tereyağını eritin. Unu ekleyip hafifçe kavurun. Ardından sütü ekleyerek sürekli karıştırın ve koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Tuz, karabiber ve bir tutam rendelenmiş muskat ekleyip karıştırın.

Beşamel sosun içine rendelenmiş kaşar peyniri ve beyaz peyniri ekleyin. Karışımı pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Hazırladığınız peynirli sosu, dilimlenmiş kabakların üzerine dökün. Sosun her yerini eşit bir şekilde kaplamasına özen gösterin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında, kabaklar yumuşayana ve yüzey güzelce kızarana kadar pişirin (yaklaşık 30-35 dakika).

Fırından çıkan kabak grateni, sıcak servis edin. Üzerine taze kekik veya maydanoz serpererek servis yapabilirsiniz.