



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK GRATEN

6 adet irice kabak
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 kase beyaz peynir
1 bağ dereotu
1 kahve fincanı kaşar peynir
Tuz
Karabiber
Kırmızı pulbiber

Kabakları iyice yıkayıp kazıyın. Uzunlamasına ortadan ikiye bölün. Az tuzlu suda 5-10 dk. pişirin. Yumuşayınca içlerini karnıyarık gibi açarak boşaltın. Beyaz peynir, dereotu, ve karabiber karışımı ile doldurun. Diğer tarafta süt, un ve yağı karıştırarak pişirip bir beşamel sos hazırlayın. Tek tek kabakların üzerine yayın. 180° C'lik fırına verin. Biraz kızardıktan sonra üzerine kaşar peyniri rendesi ve pulbiberie süsleyerek tekrar fırınlayın.