



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK GRATEN

THY Skylife

6 kabak
300 g keçi peyniri
½ bağ dereotu
¼ bağ maydanoz
30 g un
250 ml süt
40 g tereyağ
½ çay kaşığı tuz
1 tutam karabiber
70 g eski kaşar
50 g galeta unu

Tereyağında unu kavurun. Sütü ilave edip 2-3 dakika kaynatarak beşamel sosu elde edin. Kenara alın. Gerekirse süzgeçten geçirin ve oda sıcaklığına soğutun. Kabakları ikiye kesin, çekirdek kısmını oluk şeklinde alın. İçine rende keçi peyniri, ince doğranmış dereotu ve maydanozu doldurun. Kabakları bir fırın tepsisine dizin. Üzerine beşamel sosunu gezdirin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri, galeta unu serpiştirip 180 derecelik bir fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 10-12 dakika fırınlayın. Piştikten sonra fırından alıp sıcak servis edin.

