



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK GÜLISTAN KAYIĞI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

Eşit boyda 9 düzgün sakız kabağı,

40 gram acıbadem kurabiyesi,

1 kahve fincanı rendelenmiş kaşer peyniri,

1 kahve fincanı un,

4 çorba kaşığı tereyağı,

2 bardak kadar süt,

2 yumurta,

1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,

1 çimdik ceviz-i bevva,

yeteri kadar tuz.

Yapımı: Acıbadem kurabiyesini bir fırına koyup iyice kurutup havanda dövmeli ve un durumuna getirmeli. Kabakların saplarını kesip üzerlerini kazıdıktan sonra ortadan uzunlamasına ikiye bölmeli. Bu yarımları kabakların içlerini keskin kenarlı bir kaşıkla veya özel aletle boşaltıp kabakları birer kayık durumuna getirmeli. Bir tencereye tuzla su koyup bunu ateşe oturtmalı. Su kaynayınca içi boşaltılmış kabakları atmalı ve bu kaynar suda beş dakika tutmalı. Bu sürenin sonunda bir kevgirle kabakları sudan çıkarmalı ve eğik duran bir tepsiye çukur tarafları alta gelecek biçimde sıralamalı. Kabakların suları süzülürken içinin hazırlanmasına başlamalı. Üçbuçuk çorba kaşığı tereyağını bir kuşanede eritmeli. Tahta bir kaşıkla yağı çabuk çabuk karıştırırken unu azar azar katıp yağa yedirmeli. Sonra bu yağlı unu karıştırmaya ara vermeden sicim gibi ince akıtılacak kaynar sütü yedirmeli. Sütün katılması tamamlanınca ceviz-i bevva ve tuzunu katmalı ve karıştırmaya ara vermeksizin beşamel salçasını beş dakika kaynatmalı. Bu sürenin sonunda kuşaneyi ateşten indirmeli, rendelenmiş kaşer peyniriyle acıbadem kurabiyesi ununu katmalı ve karıştırarak bunları salçaya iyice yedirmeli. Karışım soğuyunca buna kıyılmış maydanozu, iki yumurta sarısiyle bir yumurta akını katmalı ve karıştırarak bunları da salçaya iyice yedirmeli. Sulan iyice süzölmüş, haşlanmış kabakları yağa bulanmış bir tepsiye yanyana sıralamalı. İçlerini beşamelli karışımla doldurmalı. Kalan tereyağını da ufak parçalara bölüp kabak kayıklarının üstüne yaydıktan sonra tepsiyi orta ısıllı bir fırına sürmeli. Fırında yirmi dakika kadar kalacak olan kabakların yüzleri nar gibi kızarıncaya tepsiyi fırından çıkarmalı. Gülistan kayıklarını servis tabağına alıp sıcak sıcak servis yapmalı.

[ML® Kabak Gondolu için tıklayın](#)