



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK KAYIĞI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

9 sakız kabağı (eşit boyda ve düzgün),
40 gr acıbadem kurabiyesi,
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri,
1 kahve fincanı un,
4 çorba kaşığı tereyağı,
2 bardak süt,
2 yumurta,
yarım demet maydanoz,
1 tutam ceviz-i bevva,
tuz.

Yapılışı:

Acıbadem kurabiyesi fırında iyice kurutulur, havanda dövülüp un haline getirilir. Kabakların sapı kesilip, üstü kazınır, ortadan uzunlamasına ikiye bölünür. Yanm kabağın içi keskin kenarlı bir kaşıkla veya özel aletiyle boşaltılır, kabaklar kayık biçimine getirilir. Bir tencereye tuz ve su konup ateşe oturtulur. Su kaynayınca içi boşaltılmış kabaklar atılır ve 5 dakika tutulur. Bir kevgirle kabaklar sudan çıkarılır ve çukur tarafı alta gelecek biçimde bir tepsiye sıralanır, tepsi eğik duracak şekilde konur. Kabakların suyu süzülürken içi hazırlanmaya başlanır. 3,5 çorba kaşığı tereyağı bir tencerede eritilir. Tahta bir kaşıkla yağ hızlı hızlı ka-nıştılırken un azar azar katılıp yağa yedirilir. Sonra ka-nıştırmaya ara vermeden kaynar süt azar azar akıtılarak yedirilir. Süt iyice yediril-dikten sonra ceviz-i bevva ve tuz katılır ve karıştırmaya sürdürülerek beşamel sos 5 dakika daha kaynatılır. Bu sürenin sonunda tencere ateşten indirilir, rendelenmiş kaşar peyniri ve acıbadem kurabiyesi unu katılır, ka-nıştınlarak sosa iyice yedirilir. Karışım soğuyunca kıyılmış maydanoz, 2 yumurta sarısı ve 1 yumurta akı ilave edilir ve ka-nıştınlarak sosa iyice yedirilir. Sulan iyice süzdürülmüş, haşlanmış kabaklar yağa bulanmış bir tepsiye yan yana sıralanır. İçleri beşamel sosla doldurulur. Kalan tereyağı da ufak parçalara bölünüp kabak kayıklarının üstüne yayıldıktan sonra tepsi orta ısı fırına sürülür. Üstü nar gibi kızarıncı fırından çıkarılır, servis tabağına alınır, sıcak sıcak servis yapılır. İstenilirse, ara yemeği olarak servis yapılabileceği gibi "ceneviz kızartması"nın yanı sıra da servis yapılabilir.