



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAK KÖFTESİ

### MALZEMELER

1 Çorba Kasığı Margarin  
1 Adet Sogan  
4 Silme Çorba Kasığı Un  
½ Su Bardağı Süt  
Tuz, Karabiber  
½ Su Bardağından 1 Parmak Fazla Rendelenmiş Kasar Peyniri  
½ Su Bardağı Ekmek İçi  
3 Adet Kabak

### YAPILIŞI

Margarini bir tencerede eritin. İnce doğranmış soğanı ekleyin. Pembeleşinceye kadar kavurun. Unu ilave edin. Unun rengi değişmeye başladığında azar azar yarım su bardağı sütü ekleyin. Topaklanmaması için sürekli karıştırın.

Sos kıvamına gelince tencereyi ateşin üstünden alın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Rendelenmiş kasar peynirini ilave edin. Bir avuç dolusu ekmek içini eleyin. Haslanmış ve rendelenmiş kabakları ilave edin. İyice karıştırın.

Karışımından 1 çorba kasığı alın. Kasık şekli verdikten sonra kalan ekmek içine bulayın. Malzeme bitene dek bu işlemi tekrarlayın.

Hafifçe yağlanmış tepsiye dizin. 190 dereceye ayarlanmış fırında 30 dk pişirin. Sıcak servis yapın.

[ML® Kabaklı Köfte için tıklayın](#)