



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MUSAKKA

<https://www.muratbey.com.tr>

3 büyük yeşil kabak
1 yemek kaşığı zeytinyağı (kabaklarla harmanlamak için)
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
200 gr kıyma
2 yemek kaşığı zeytinyağı (kıymalı harç için)
Tuz
Karabiber
Pul biber
Beşamel Sos için:
1 yemek kaşığı Muratbey tereyağı
1 yemek kaşığı silme un
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
100 gr rendelenmiş Muratbey taze kaşar peyniri

Kabakları temizce yıkayın. Ortadan ikiye kesin ve dilimleyin. 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve tuz ile karıştırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. 200 derece fırında kızartın. Kuru soğanı ve sarımsağı yemeklik doğrayın. 2 yemek kaşığı zeytinyağı tencereye alın ve soğanları soteleyin. Üzerine kıymayı ve baharatları da ekleyerek pişirin. Kabakların üzerine kıymalı harcı ekleyin. Beşamel sos için tencereye Muratbey tereyağını alarak eritin. Un ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Süt ekleyerek çırpma teli ile sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına getirin. Tuz ve karabiber ekleyin, kenara alın. Kıymalı karışımın üzerine beşamel sosu ekleyin. Muratbey taze kaşar peyniri rendesi serpiştirin ve 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

