



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAK OGRETEN

Ümit Usta

6 adet dolmalık kabak  
400 gram beyaz peynir  
1 demet dereotu  
1 adet yumurta  
Yeterince karabiber  
Morney sos için:  
65 gram margarin(1/4 paket)  
50 gram un (1 fincan)  
1/2 litre süt  
1 adet yumurta  
Yeterince tuz.  
Üstü için:  
1/2 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Kabakların iki ucunu kesip çizerek soyalım. Uzunlamasına ikiye kesip kaynar tuzlu suda içleri yumuşayınca kadar haşlayalım.

Sudan çıkartıp, bir tatlı kaşığı yardımıyla iki ucunu açmadan, iç çekirdek kısımlarını oyarak, çıkartalım. Bir tepsiye dizip, dibine haşladığımız kabakların suyundan 2 su bardağı kadar su ilave edelim.

Rendelediğimiz beyaz peyniri, ince kıydığımız dereotları ve yumurta ile birlikte iyice karıştıralım.

Hazırladığımız bu karışım ile kabakların içlerini dolduralım.

Yağ, un ve süttten her zaman yaptığımız gibi morney sos hazırlayıp ocaktan indirelim Soğuyunca, içine yumurta sarısını katıp çırpalım.

Kabakların üzerini kapatacak şekilde sosu iyice yayalım.

Üzerlerine kaşar peyniri rendesi serpip sıcak fırında renk alıncaya kadar fırınlatalım.