



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK PABUCAKİ (YUNANİSTAN)

MALZEMELER:

- 4 adet orta boy taze kabak
- 1/4 kalıp beyaz peynir
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 ay bardaęı un
- 1 su bardaęı süt
- 1 tutam tuz
- 4 yemek kaşığı domates sos
- 4 yemek kaşığı (rendelenmiş) kaşar peynir

YAPILIřI:

Taze kabakları uzunlamasına ikiye kesin ve ilerini oyup tuzlu suda haşlayın. Peyniri maydanoz ile karıştırıp kabakların içine doldurun. Daha sonra ayrı bir kaptaki un ve süt ile beşemal sosu hazırlayın. Hazırlanan sosu kabakların üzerine peynirleri kapatacak şekilde dkn. zerine rendelenmiş kaşar peyniri ilave ederek fırınlayın. Ve servise hazır hale getirin.