



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK PÜRELİ GÜVEÇ

1 adet patates  
3 adet kabak  
Yarım su bardağı süt  
1 çay bardağı çiçek yağı  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kıymalı harcı için;  
500 gram kıyma  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 adet kuru soğan  
1 adet yeşil biber  
1 adet domates  
3 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı toz biber  
1 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı su  
Üzeri için;  
200 gram kaşar peyniri  
Yarım demet maydanoz

Öncelikle patates ve kabak püresi için sebzeleri haşlayın.

Ardından haşlanan sebzelere sütü azar azar ekleyip tuz ve karabiberini de ekleyip kıvam aldıktan sonra altını kapatın.

Püre haline getirene kadar blender'dan geçirin.

Kıymalı harcı için; soğanları, biberleri, sarımsağı tavada yağda kavurun.

Üzerine salçası ve kıymasını ekleyerek suyunu çekene kadar pişirin.

Ardından, güveçlere önce kabak püresini, üzerine kıymalı harcı koyup kaşar peynirleri serpiştirin.

180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



