



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK PÜRESİ

Sakarya İzci Grubu Yemek Kitabı

24 kabak
1 litre süt
4 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı margarin
Tuz

Kabaklar soyulur, yıkanır, halka halka doğranır, tekrar yıkanır.

Kabak sayısının yarısı kadar bardak suda haşlanır.

Kaynama başlarken bir yemek kaşığı tuz ve biraz sıvıyağ eklenir.

Kabaklar karıştırırken dağılacak kadar yumuşak kıvamına gelince ateşten alınır, kalan su süzülür.

Başka bir tencerede margarin eritilir, ardından un eklenir. Sürekli karıştırılarak pişirilir.

Un kavrulunca azar azar süt eklenir. Bu esnada topaklanmayı önlemek için hızlıca karıştırarak sütü una yedirmek gerekir.

Tuz eklenip muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir.

Kabaklar azar azar alınarak başka bir tencerede kepçe veya kaşık yardımıyla ezilir. Her adımda sosun bir kısmı da ilave edilir.

Püre sıcakken, yani yapıldıktan hemen sonra servis edilir.