



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALIPTA BALKABAĞI EZMESİ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1/2 litre süt,  
1300 gramlık balkabağı,  
40 gram un,  
50 gram tereyağı,  
100 gram rendelenmiş parmesan veya kaşar peyniri,  
100 gram karışık salam,  
4 yumurta,  
1 fiske ceviz.i bevva,  
yeteri kadar kurutulmuş ekmek tozu ve tuz.

Yapımı :

Kabağı dilimlere doğrayıp kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkarmalı. Sonra bunları tuzlu kaynar suya atıp haşlamalı.

Beri yanda 30 gram tereyağı, süt, un, ceviz-i bevva ve tuzla bir beşamel salçası hazırlamalı. Salçayı ateşten indirince kıyma makinesinden geçirilmiş salamla rendelenmiş peyniri azar azar katıp iyice karıştırarak yedirmeli. Haşlanmış kabakları ince delikli bir süzgeçten veya pompresten geçirerek püre durumuna getirmeli ve karıştırılmakta olan beşamelli karışıma katıp yedirmeli. Karıştırmayı sona erdirmeden önce yumurtaları da teker teker katıp yedirmeli. Bir savarin kalıbını önce yağa sonra kurutulmuş ekmek tozuna bui amalı ve bunun içine karışımı boşaltmalı. Kalıbı içinde dörtte üçüne gelecek kadar kaynar su bulunan bir kabın içine oturtmalı ve bu haliyle 180 dereceye göre kızdırılmış fırına koyup 40 dakika kadar pişirmeli.

Kalıplanmış ezme pişince benmarisiyle birlikte fırından çıkarmalı, kalıbı kaynar sudan alıp iki dakika kadar bir kenarda ılımaya bırakmalı.

Bu süre sonunda kalıbı kayık biçimindeki bir servis tabağına başaşağı ederek içindekini aktarmalı.

Bu kalıplanmış ezme tek başına servis edilebileceği gibi kızartılmış av hayvanları ve kümes hayvanlarıyla birlikte de servis yapılabilir.