



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAŞARLI KABAK LAZANYA

- 3 adet büyük boy kabak
- 300 gram kıyma
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 adet domates veya 1 su bardağı domates sosu
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Sos ve peynir:
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 su bardağı rendelenmiş mozzarella veya parmesan peyniri (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Kabakları iyice yıkayın ve uç kısımlarını kesin.  
Uzunlamasına ince şeritler halinde dilimleyin.  
Tuz serpip 10 dakika bekletin (fazla suyunu bırakması için).  
Kağıt havlu ile kurulayın ve bir tavada hafifçe kızartın ya da fırında 5 dakika pişirin.  
Tavaya sıvı yağı ekleyip doğranmış soğan ve sarımsağı kavurun.  
Kıymayı ekleyip suyunu çekene kadar pişirin.  
Üzerine salça ve rendelenmiş domatesi ekleyin, 5 dakika kaynatın.  
Baharatları ekleyerek karıştırın ve ocaktan alın.  
Bir tencerede tereyağını eritip unu kavurun.  
Üzerine sütü azar azar ekleyerek sürekli karıştırın.  
Kıvam alınca ocaktan alın ve içine rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını ekleyip karıştırın.  
Fırın kabına bir kepçe beşamel sos sürün.  
Üzerine bir sıra kabak dilimleri dizin.  
Kıymalı harçtan ekleyin, ardından beşamel sos dökün.  
Bu işlemi malzemeler bitene kadar tekrarlayın.  
En üste kalan kaşar peynirini serpin.  
Önceden ısıtılmış 180°C fırında 25-30 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.  
Fırından çıkardıktan sonra 5 dakika dinlendirin ve dilimleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:182296 • adi:Kaşarlı Kabak Lazanya • gönderen:dolu • indirme tarihi:05.04.2025 - 04:48