



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZIBİBER DEREOTU SOSLU KABAK

750 g kabak (her biri boylamasına 2 'ye kesilip, çekirdekleri temizlendikten sonra, kuşbaşı doğranmış)
25 g (yaklaşık 1 1/4 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
10 g (yaklaşık 1 1/2 çorba kaşığı) un
25 cl. (1 su bardağı) tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyu
2 demet dereotu (iri kıyılmış)
2 tatlı kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1/2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca buğulama kabına kabak parçalarını koyup, tencerenin kapağını kapatarak, kabak parçalarını yumuşayınca kadar (yaklaşık 4 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, buğulama kabını çıkararak, kabak parçalarını birta-bağa aktarın. Sonra tenceredeki suyu boşaltıp, kabak parçalarını yeniden tencereye aktararak, tencerenin kapağını kapatın ve bir kenara bırakın. Sosu hazırlamak için, tereyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince unu koyup, çırpma teliyle sürekli karıştırarak, unu 1 dakika kavurun. Tavuk (ya da sebze) suyunu ekleyip, ateşi iyice açın ve çırpma teliyle sürekli karıştırarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca bir tutamını ayırarak dere-otlarını ekleyip, 3 dakika pişirin, Limon suyunun 1 tatlı kaşığı, kırmızıbiber ve beyazbiberin yarısını ekleyip, karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alarak, karışımı tel süzgeçten tenceredeki kabakların üstüne süzün. Ayırdığınız dereotlarını ince kıyıp, kabakların üstüne serpererek, kalan limon suyunu gezdirin ve hafifçe karıştırın. Kırmızıbiber - dereotu soslu kabağı bir servis tabağına aktarıp, üstüne kalan beyazbiberi serpererek, servis yapın.