KIYMALI KABAK OGRATEN

1 kg sakız kabak
500 gr kıyma
2 adet büyük boy kuru soğan
1 adet büyük boy domates
50 gr margarin
1 fincan kaşar peyniri rendesi
Tuz
Karabiber
BESAMEL SOS İÇİN:
40 gr margarin
3/4 kahve fincanı un
1,5 su bardağı süt

Düzgünlerinden seçtiğimiz sakız kabaklarının üzerlerini soyacakla çizelim. Sonra, iki başlarını kesip, uzunlamasına ikiye bölelim.
Tuzlu kaynar suda, biraz haşlayalım (kabaklar, yenecek kadar pişmeli, çok pişip de erimemelidir).
İki başları kapalı olmak şartıyla, içlerini çay kaşığıyla sandal gibi oyalım ve bu kabakları, yağladığımız fırın tepsisine dizelim.
Başka bir tencerede, ince kıydığımız kuru soğanları, margarinde pembeleşinceye kadar kavuralım.
Kıymayı ilave edip, kıyma suyunu salıp da çekinceye kadar kavurmaya devam edelim.
Kıyma yağına binince biraz daha kavurup, kabuğunu soyup ince ince kıydığımız domatesi de yeterince tuz ve karabiberle birlikte kıymaya ilave edelim. 1 su bardağı su ilavesiyle domatesler iyice pişinceye kadar pişirip, suyunu süzelim.
Süzdüğümüz kıymayı, kabakların içlerine dolduralım. Salçalı suyu da (ihtiyaç olursa, su ilave edebiliriz) tepsiye dökelim.
Beşamel sosu hazırlayıp, kıymanın üzerine serelim. Kaşar peyniri rendesi serpip, üzeri kızarana kadar fırında pişirelim.
Nar gibi kızarınca, fırından çıkartıp, sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:73036 • adı:KIYMALI KABAK OGRATEN • gönderen:dobra • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:03