



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI KABAK

1 kg kabak  
2 çorba kaşığı tereyağı  
8 bardak su  
25 gr rende kaşar  
Tuz  
Salçası:  
1 çay bardağı un  
50 gr tereyağı  
1.5 bardak süt  
Kıyması:  
200 gr kıyma  
2 büyük soğan  
1 domates  
2 çorba kaşığı tereyağı

Bir tencereye tereyağı ile ince doğranmış soğan konup kavrulur. Kıyma, tuz, biber ilave edilip, kıyma suyunu çekinceye kadar pişirilir. Domates ilave edilir. Ayın bir tencerede dörde bölünmüş kabaklar haşlanır. Sonra kıymaya katılır. Bir tepsiye döşenir. Sonra bir kuşaneye tereyağı ile un koyularak kavrulur. Süt ve tuz konup muhallebi gibi pişirilir. Tepsinin üstüne dökülür. Üstüne rendelenmiş peynir serpilir. Kızgın fırına sürülür. 15-20 dakika pişirip servis yapılır.