



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KABAK

1 paket Bizim Mutfak Kemik suyuna düğün çorbası

200 ml krema

1 kg kabak

250 g mantar (Dilimlenmiş)

500 g kemiksiz ızgara tavuk eti

Tuz

Karabiber

Üzeri İçin:

1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri

Bir fırın kabını zeytinyağı ile hafif yağlayın ve tavuk etlerini dizin. Üzerine dilimlenmiş mantarları yerleştirin. Derin bir kaseye kremayı aktarın. Üzerine Bizim Mutfak Kemik Suyuna Düğün Çorbası karışımını ekleyip tel çirpıcıyla karıştırın. Kabakları iyice yıkayıp kabuklarını soymadan yuvarlak dilimleyin ve kremalı karışımın içine ilave edin.

Tuzunu ayarlayın, karabiber ile tatlandırıp kabakların her tarafını kremalı karışıma bulayın. Mantarların üzerine dizin ve kalan krema karışımını da üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından almadan 5 dakika önce üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Kaşar peyniri eriyip hafif kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin. Fırından alın ve bekletmeden servis yapın.

