LABNE SEFASI

Münevver Tatlıyiğit

5-6 tane orta boy kabak
1/2 kg kıyma
1 adet orta boy soğan
tuz
kimyon
karabiber
toz biber
2 su bardağı süt
bir paket labne
bir çorba kaşığı un
1/2 çorba kaşığı tereyağı

Kabaklarımızı alacalı şekilde soyduktan sonra ortadan ikiye kesiyoruz.ortalarını hafıfce oynuduktan sonra tuzlu suda çok dağılmıycak şekilde haşlayıp,önceden yağlanmış fırın tepsimize diziyoruz.
İçi için soğanlarımızı ince ince kıyıp tavada hafif yağda pembeleşene kadar kavurup kıymalarımızı ilave ediyoruz.Soğanlarla kıymalar özleştikten sonra baharatlarınıda ilave edip ocaktan alıyoruz; kıymalı harcımızla kabaklarımızın içlerini dolduruyoruz.
Üzeri için;tereyağı süt, tuz, unu ilave edip beşamal sos hazırlıyoruz indirmeye yakın labnemizide ekliyoruz.Hazırladığımız bu sosla kabaklarımızın üstünü kapladıktan sonra üstleri kızarana dek fırında pişiriyoruz.

Not: Sade yemekten hoşlanmayanlar dilerlerse kabakları haşladıkları suyun bir kısmına bir kaşık birber salçası ilave edip bu soslada pişirebilirler.

© lezzetler.com tarif no:60616 • adı:Labne Sefası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:22.05.2024 - 11:58