PEYNİR GEMİSİ

Emine Beder

Malzemeler
5 orta boy kabak
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1/2 çorba kaşığı salça
200 gr. beyazpeynir veya lor peyniri veya çökelek
1 yumurta
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Sosu:
2 çorba kaşığı un (tepeleme)
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı süt
50 gr. kaşar rendesi
tuz

Kabakların kabuklarını soyalım. Yan kısmından düz bir parça kesip çıkartarak iç kısmını tatlı kaşığı ile oyup içi boş bir kayık şekli almasını sağlayalım. Kabakları tencereye alıp 1,5 su bardağı su ekleyip, arada bir ters yüz edip haşlayalım. Kabakları tencereden alıp yağlanmış fırın kabına dizelim. Peyniri ezerek doğranmış dereotu, maydanoz, yumurta ve sıvı yağ ile karıştıralım. Peynirli karışımı kabakların içine dolduralım. Bir tavaya sıvı yağı alıp unu ekleyelim. Un hafifçe sararana dek karıştırarak kavuralım. Karıştırmaya ara vermeden sütü ve tuzu ekleyelim. Sosu koyulaşana dek pişirip ateşten alalım ve kabakların üzerine gezdirip üzerine kaşar rendesi serpelim. Kabakların haşlandığı suyun 1 su bardağını salçaya ekleyip karıştırarak fırın kabına ekleyelim. Önceden ısıtılmış 220° ısılı fırında kaşarlar eriyip üzerleri hafifçe pembeleşene dek pişirelim. Yemeği fırından alıp ılıtarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54438 • adı:Peynir Gemisi • gönderen:lezzet dünyası • indirme tarihi:15.05.2024 - 22:49