



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KABAK GRATEN

4 adet yeşil kabak
100 gr. beyaz peynir
1/2 demet dereotu
2 çorba kaşığı kaşar peyniri
Sos için:
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt

Kabakları ikiye kesin ve içlerini çıkarın. Bir tencerede, kabakları haşlayıp iyice süzün ve fırın tepsisine dizin. Kıydığınız dereotunu ve beyaz peynirle iyice karıştırıp kabakların içine doldurun. Diğer yanda margarinle birlikte unu kavurun ve sütü ekleyin. Koyu bir kıvam aldığında bu sosu kabakların üzerine dökün. Kaşar peyniri ekleyip fırında pişirin.