



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KABAK

Elif Korkmazel

4 adet 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 bölüp içlerini çıkarın. Üzerini örtecek kadar su koyup 5 dakika haşlayın ve süzün. Kabakları tepsiye dizin. Rendelenmiş beyaz peynir ve kıyılmış dereotunu kabakların içine doldurun. Unu, margarinde kavurun ve sütü ekleyin. Koyu bir kıvam alınca kabakların üzerine dökün. Üzerine kaşar peyniri serpip fırında kızartın.