



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVLI TAVUKLU KABAK GRATEN

1/2 tavuk
1/2 kg körpe kabak
1 baş soğan
1 çay bardağı rendelenmiş gravyer peyniri (veya kaşar peyniri)
2 su bardağı pilavlık pirinç
3 su bardağı tavuk suyu (et suyu veya sade su da olabilir)
150 gr tereyağı
1/2 su bardağı zeytinyağı
1/2 su bardağı beşamel sos
1 tutam ceviz-i bevva
tuz ve karabiber

Pirinç, tavuk suyu ve tereyağı ile pilav pişirilir. Pilav pişerken, kabaklar kazınıp bol suda yıkandıktan sonra, uzunlamasına dilimler halinde doğranır. Tavaya zeytinyağı konur ve kuvvetli ateşte ısıtılır. Yağ iyice kızmadan kabaklar içine atılır ve her iki yanı kızartılır. Kızarıncaya kevgirle tavadan alınır. Kabakların tamamı alındıktan sonra ince doğranmış soğan atılır ve renk değiştirenceye kadar karıştırarak kavrulur. Soğanlar kavrulunca, haşlanmış (başka bir yemek için pişirilmiş tavuk da olabilir) ve kemiği ayrılarak bezelye büyüklüğünde doğranmış tavuk eti tavaya konur. Yeteri kadar tuz ve karabiber de ilave edildikten sonra karıştırılarak kavrulur. Tavuk parçacıkları kızarıncaya, tava ateşten indirilir. Hazırlanmış olan pilav kayık biçimindeki ateşe dayanıklı bir cam kaba boşaltılır, düzgün bir şekil verilir. Üstüne, tavadan alınan soslu tavuk parçaları en üste de kızartılmış kabak dilimleri yayılır. Yarım bardak beşamel sos dökülüp peynir serpidikten sonra orta ısıya fırına sürülür. Beşamel sos kızarıncaya fırından çıkarılır sıcak servis yapılır.