



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ KABAK GRATEN

MALZEME:

1 adet piliç
1 kilo kabak
2 bardak süt
8 kaşık tereyağ
2 fincan kaşar rendesi
1 fincan yağ
tuz

HAZIRLANIŞI:

Düzgün kabaklar uzunlamasına ortadan ikiye ayrılır. Üstleri kazınır. Çekirdek kısımları iyice boşaltılır. (Kabaklar kayık gibi olur). Bir tencereye konan bu kabaklar bol suda onbeş dakika kadar haşlanır. Boza kıvamına gelince içine 1 fincan rende kaşar katılır, bir kaç defa çevrildikten sonra indirilir. Yarıya başka bir yere ayrılır, tencerede kalan beyaz salçaya başlanmış pilicin etleri, ciğeri, katısı, küçük parçalara ayrılarak katılır. Bu etli salça kabakların oyuklarına doldurulur. Üzerine bir kenara ayrılan salça rende kaşar serpilir ve tepsi fırına sokulur. 15 dakika sonra peynirler pembeleşince yemek sofraya çıkarılır.