



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ KABAK GRATEN

MALZEMESİ:

750 gr. kabak-8 bardak su - tuz.

Salçası: 1 kahve fincanı un - 3 çorba kaşığı tereyağı - 2 bardak süt - 50 gr. kaşar peyniri 3 pilicin katısı, ciğeri ve boynu - tuz biber

YAPILIŞI: Bir tencereye 8 bardak su 1 kaşık tuz ve üstleri hafifçe kazınmış, ortalarından uzunluklarına doğru ikiye kesilmiş içlerindeki çekirdek kısımları bıçakla hafifçe oyulmuş kabakları koyarak tencerenin kapağını kapatın. Kabaklar pişip yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları kuvvetli ateşte bir saat kadar haşlayın. Sonra kabakları delikli bir kepçe ile kırmadan tencereden çıkarın. Oyuk kısımları üste gelecek şekilde yayvan bir tepsiye döşeyin. Sonra bir kaba, 3 kaşık tereyağı, 1 kahve fincanı un koyarak karıştırmak suretiyle 2 dakika kadar kavurun. Buna, 2 bardak sıcak süt ilâve ederek sütü muhallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmeye devam edin. Sonra bu karışıma 1 kahve fincanı rende kaşar, tuz, karabiber katarak tekrar iyice karıştırdıktan sonra kabı ateşten alın-. Salçanın yarısını başka bir kaba ayırdıktan sonra, salçanın diğer yarısına pişirilmiş ve küçük parçalara doğranmış 3 adet pilicin ciğer katı, boyun ve kanat uçlarını katın. Sonra da bu piliçli salçayı tepsiye döşemiş olduğunuz kabakların oyuk kısımlarına müsavi şekilde doldurduktan sonra, piliçli salçanın üstüne de salçanın diğer yansını bıçakla muntazam bir şekilde sıvayın. Salçanın üstüne de kalan bir kahve fincanı rende kaşar peynirini serptikten sonra tepsiyi kızgın fırına sürerek, üstündeki peynirler pembemsi bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika fırınlayın ve derhal servis yapın.