



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI KABAK DOLMASI (İTALYA)

6 kabak (her biri yaklaşık 125 g kazınıp yıkandıktan sonra, süzdürülüp kurulanmış)
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
15 g (2 çorba kaşığı) un
175 g salam (İnce dilimlenmiş ve kibrit çöpü kalınlığında kıyılmış)
18 g (1 çorba kaşığı) krema
1 tatlı kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
6 çorba kaşığı taze ekmekçi
1 küçük havuç (ince şeritler halinde doğranmış; süsleme için)

Önce fırınınızı 190 °C'a ısıtın. Kabakları uzunlamasına ortadan ikiye kesip, bir çatal sapıyla ya da keskin bir bıçakla içlerini oyun. Ateşe dayanıklı büyük bir kabı yağlayıp, kabakları kesilen bölümleri alta gelecek biçimde yerleştirin. Kabın üstünü alüminyum folyoyla kaplayıp, fırına vererek, kabakları 45 - 50 dakika pişirin. Kabakların pişme süresinin bitimine 15 dakika kala tereyağını bir tencerede eritip, soğanları ekleyerek iyice yumuşayınca (ama renkleri kahverengileşmemelidir) kadar (3 - 4 dakika) pişirin. Unu bir kaşıkla karıştırarak ekleyip, 1 dakika daha pişirin. Karışımı, iyice kalınlaşınca kadar sürekli karıştırarak kaynatmayı sürdürün. Tencereyi ateşten alıp, salamları, krema, limon suyu, tuz ve karabiberi ekledikten sonra, bir kenara bırakın. Tepsiyi fırından alıp, fırınınızın bu kez ızgarasını yakın. Tepsideki kabakları altüst edip, tenceredeki salamlı karışımı bir kaşıkla kabakların içlerine paylaşın. Üstlerine ufalanmış ekmek içinini serpip, tepsiyi fırın ızgarasının altına yerleştirerek, ekmekçileri altın sarısı bir renk alınca kadar pişirin. Tepsiyi fırından alıp, salamlı kabakları düz bir tabağa yerleştirin ve üstlerini havuç şeritleriyle süsleyerek sıcak sıcak servis yapın.

Not: Kabakları önceden doldurup, fırında pişirdikten sonra bir kenarda saklayabilir ve servis saati yaklaşınca üstlerine ekmekçilerini serpip, fırın ızgarasının altında ısıttıktan sonra servis yapabilirsiniz.