



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PEYNİRLİ KABAK OGRETEN



4 Adet dolmalık kabak
250 gr. rende beyaz peynir
2 Çorba kaşığı margarin
Yarım litre süt
1 Çorba kaşığı dolusu un
200 gr. kaşar peyniri
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Adet yumurta
3 – 4 Dal dereotu

- # Kabaklar uzunlamasına 2'ye kesilir.
- # Kesik kabakların içi biraz oyulur.
- # Bir miktar suda kabaklar yarım haşlanır.
- # Diğer taraftan yağ un kavrulur, üzerine yavaş yavaş süt eklenir, muhallebi kıvamına gelince ağır ateşten alınır. Böylece başamel sos hazırlanmış olur.
- # Sos soğuyunca içine 1 adet yumurta kırılır, tuz ve karabiber eklenir, iyice karıştırılır.
- # Haşlanan kabakların oyukları kıyılmış dereotu ile karıştırılmış beyaz peynir konarak doldurulur.
- # Bir fırın kabına dizilir.
- # Üzerine hazırlanan başamel sos gezdirilir.
- # En üste dilimlenmiş kaşar peyniri konur.
- # 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Başamel soslu yemeklere genel olarak ogreten adı verilir.