



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Ogreten calabacín con queso

Peynirli Kabak Ogreten



4 zucchinis, para relleno
250 gramos rallado queso feta
2 cucharadas de margarina
1/2 litro de leche
1 cucharada de harina
200 gramos kashar queso
1/3 vaso de pimiento negro
1 cucharadita de sal
1 huevo
3-4 tallos de eneldo

- # Colapso cada calabacín en 2 piezas.
- # Cueva de las piezas un poco.
- # Par-hervir el calabacín piezas con un poco de agua.
- # Asar la harina con la margarina, añadir la leche lentamente, y retirar de la estufa el momento en que llegue a la derecha la coherencia, por lo que un cocido bechamel por este método.
- # Cuando la salsa se enfría, romper huevos en 1, añadir negro pimienta y mezclar bien.
- # Llenar la mezcla de eneldo finamente en rodajas y el queso en las cuevas.
- # Colocar el relleno zucchinis en la bandeja del horno y verter la salsa bechamel todo.
- # Coloque el queso rallado kashar en la parte superior.
- # Cocine en horno a 200 C, hasta que se vuelve rojo.

Nota: Comidas con salsa bechamel es generalmente llamado ogreten.