



## Courgette au Fromage Ogreten

Peynirli Kabak Ogreten



4 courgettes  
250 gr. de fromage blanc râpé  
2 cuillères à soupe de margarine  
½ litre de lait  
1 cuillère à soupe de farine  
200 gr. fromage parmesan  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel  
1 œuf  
3-4 branche d'aneth

- # Coupez les courgettes en 2 et en longueur.
- # Creusez le milieu des courgettes légèrement.
- # Laissez bouillir les courgettes à moitié dans un peu d'eau.
- # De l'autre côté, laissez cuire la farine et l'huile ensemble, puis rajouter du lait peu à peu et laissez cuire jusqu'à qu'elle devient solide, la sauce béchamel est préparé.
- # Quand la sauce refroidit, rajoutez 1 œuf, du sel, du poivre noir et mélangez.
- # Mettez dans la partie creusé des courgettes, de l'aneth haché finement avec du fromage blanc.
- # Installez dans un plat de cuisson.
- # Versez dessus, la sauce béchamel.
- # Mettez tout au-dessus, le fromage parmesan.
- # Laissez cuire au four à 200 degrés jusqu'à la grillade.

**N-B:** Les plats qui contiennent de la sauce béchamel sont nommés en générale «ogreten»