



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Zuchine con Formaggio Ogreten

Peynirli Kabak Ogreten



4 zucchine per ripieni  
250 gr. formaggi trattugati  
2 cucchiaini di margherine  
Mezzo litro di latte  
Pieno di 1 cucchiaino farina  
200 gr. formaggio bianco  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
1 uova  
3 - 4 rami d'aneti

- # Le zucchine si tagliano in 2 verticalmente.
- # Si bucano dentro delle zucchine tagliate.
- # Le zucchine si bolliscono nell'acqua per un po'.
- # Dall'altra parte si arrostono farina con olio e sopra si svuota la latte piano piano, quando arriva per il momento di crema si toglie dal fuoco. Così si prepara la sosa basciamel .
- # Dopo è fredda la sosa dentro si rompe una uova , si aggiungono sale e pepenero e poi si mischiano bene.
- # Buchi delle zucchine si riempiono con aneti macinati e con formaggio a bianco.
- # E si alinano in un vassoio del forno.
- # Sopra si svuota la sosa basciamel che preparata.
- # Sopra si mette il formaggio a bianco fettiati.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi finché la sopra si arrossisce.

**Nota:** I Piatti che preparano con la sosa di basciamel si danno in genere il nome di insegnamneto.