KABAK GRATEN

Malzemeler ; 6 kişi için

6 adet irice Kabak

2 su bardağı Süt

1 yemek kaşığı Tereyağ

2 yemek kaşığı Un

1 kase Beyaz Peynir

1 bağ Dereotu

1 kahve fincanı Kaşar Peynir

Tuz, Kara Biber, Pul Biber

Yapılışı:

Kabakları iyice yıkayıp kazıyın. Uzunlamasına ortadan ikiye bölün. Az tuzlu suda 5-10 dakika pişirin. Yumuşayınca içlerini karnıyarık gibi açarak boşaltın.

Beyaz peynir, dereotu.ve karabiber karışımı ile doldurun. Diğer tarafta süt, un ve yağı karıştırarak pişirip Bir beşamel sos hazırlayın. Tek tek kabakların üzerine yayın. 180° Clik fırına verin. Biraz kızardıktan sonra üzerine kaşar peyniri rendesi ve pul biberle süsleyerek tekrar fırınlayın.

Sıcakken servis yapın

Kısık ateşte pişirilen yemek daha lezzetli olur

Afiyet olsun......