

Hunkar Kayigi

Malzemeler

4 adet sakizkabagi
Bir kahve fincani rende kasar
Bir kahve fincani un
2 kasik tereyagi
1,5 su bardagi sut
2 tavuk gogsu
Tuz, karabiber

Yapilisi

Kabaklarin sap bolumlerini kesip, tuzlu sicak suda 5-6 dakika haslayin ve suzun.
Soguyan kabaklari uzunlamasına ikiye kesin ve iclerini bir kasikla oyun.
Tavuk etini kucuk kupler halinde kesip tavada soteleyin.
Besamel sos icin:
Kucuk bir kapta tereyagini eritin, icine unu katip rengi degismeden kavurun ve azar azar sutu ilave edin, 5- 6 dakika karistirarak pisirin. Tuzunu ve karabiberini ilave edip ocaktan alin. Icine tavuklari ilave edin.
Kabaklarin icini bu karisimla doldurup uzerlerine kasar rendesi serpin, firinda ustleri kizarana kadar pisirin.