

Kabak Musakka

Malzemeler

Kabakli harc için

1 kilogram kabak (kalin ve iri olmasin. Ince, orta boylarini secin)

1 su bardagi beyaz peynir (ezilip, pure haline getirilmis)

Varsa: 1 demet dereotu (cok ince kiyilacak)

1 cay kasigi tuz

1 cay kasigi karabiber

3 yemek kasigi sivi yagi

Sos Malzemesi

2 su bardagi yogurt

1 su bardagi sut

3 adet yumurta

1 cay kasigi tuz

1 cay kasigi karabiber

Yapilisi

Ilk olarak kabakli harcimizi hazirlayalim.

Kabagimizi tazeyse hic kabuklarini soymadan iyice yıkayalim.

Saplarini kesip, ayiklayalim. Iri parcalara bolup bir tencereye yerlestirelim.

Uzerine bir parmak cikacak kadar su ilave edip, haslanmaya birakalim.

Iyice yumusayan kabaklari suzup, sicakken catalla ezerek pure haline getirelim.

Icine beyaz peynir, varsa ince bir sekilde kiyilmis dereotu, tuz ve karabiberle beraber sivi yagi da ekleyerek iyice karistiralim.

Firinimizi 175 dereceye ayarlayip, orta buyuklukteki firin kabimizi hafifce yaglayalim.

Sonra kabakli harcimizi kabimizin dibine bosaltarak yayalim.

Uzerinin sosu icin derin bir tasin icinde, yogurt, sut ve yumurtayi iyice cirpalim. Tuz ve karabiberini ekleyip, yine karistiralim.

Sonra da hazirladigimiz sosu kabakli harcine uzerine dikkatlice bosaltalim ve isinan firinin orta gozunde, 12-15 dakika kadar pisirelim.

Sicak olarak servise sunalim.

ellerimize saglik