

Pilicli Kabak

Malzemeler

Bir kucuk pilic

1kilo kabak

3kasik sivi yag

karabiber, tuz

Sosu icin:

1 kahve fincani un

50 gr. tereyagi

2bardak sut.

Yapilisi

Kabakların kabugu bicakla kazinip yikandiktan sonra halka halka dogranir.

Bir tepsiye yerlestirilip hafif tuzlanir.

Daha onceden haslanmis pilic cikarilip parcalara bolunur.

Bu parcalar, kabagin uzerine guzelce yerlestirilir.

Uzerlerine tuz ve karabiber serpilir.

Diger taraftan bir tavada tereyagi ve un kavrulur,

buna sut katilarak muhallebi gibi pisirilir,

istenirse kasar rendesi ilave edilerek atesten alinir.

Pisirilen bu basemal sos kabakların uzerine dokulur,

kizgin firina verilip pisirilir

Afiyet olsun