



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI PİDE

Yarım paket yaş maya

1 çay kaşığı şeker

1,5 su bardağı ılık su

4 çorba kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiği kadar un

İç i için:

Yarım kg balkabağı

1 su bardağı pekmez

Üzeri için:

1 çorba kaşığı susam

Pekmez

Ilık su, şeker ve maya eritilir. Üzerine tuz, yağ ve kulak memesi kıvamına gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat kadar dinlendirilir. Bu arada kabak rendelenir, bir tencereye aktarılır. Üzerine pekmez konur ve kısık ateşte kabak yumuşayana kadar pişirilir. Hamur 6 parçaya ayrılır. Merdaneyle oval şekilde açılır. Kabaklı iç konur ve kayık şeklinde kapatılır. Yağlanmış tepsiye konur. Üzerine biraz pekmez sürülür ve susam serpilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.