



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAKLI GÖZLEME (BOLU)

Anadolujet Magazin

2,5 su bardağı su

Tuz

Alabildiği kadar un

İçerik için:

1 büyük kâse rendelenmiş bal kabağı

5 çorba kaşığı toz şeker

1 tutam tuz

1 ince kıyılmış kuru soğan

1 demet pazı, 1 çorba kaşığı sıvı yağ.

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı toz şeker

3 çorba kaşığı kaymak

Bir tavada yağda soğanı kavurup, üzerine tuzu ve şekerini koyarak karıştırın. Daha sonra balkabağı rendesini ilave edip, kabaklar hafif yumuşayınca altını kapatın ve soğumaya bırakın.

Una tuz serpip, azar azar su koyarak, hamuru kulak memesinden biraz sert kıvamda yoğrulur. Bıçakla beş eşit parçaya bölünür. Üzerine nemli bir bez örtülerek yarım saat dinlendirilir. Daha sonra her pazıyı ince açarak yarısına kabaklı içten konulur. Geri kalan hamur üzerine örtülür. Kenarlarını elle bastırılıp, teflon tavaya biraz sıvı yağı konarak orta hararetle ateşte arkalı önlü pembeleşene kadar pişirilir. Diğerleri de aynı şekilde açılıp, servis tabağına konur. Üzerine şeker konan tereyağı kızdırıp dökülür. Üzerine arzuya göre kaymak ilave edilerek servis yapılır.