



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI ÇÖREK

Eylem Ceylan

3¼ bardak beyaz un
Çeyrek tatlı kaşığı tuz
1,5 tatlı kaşığı kuru maya
250 gram balkabağı
Yarım su bardak süt
¼ paket tereyağı (65 gram-yumuşak)
1 yumurta
Yarım bardak toz şeker
Yarım tatlı kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı toz şeker (üzeri için)

Kabağı küp küp doğrayıp küçük bir tencereye alın. Yarım bardak su ilave edip orta hararetli ocak üzerinde 15-20 dakika kadar veya kabaklar iyice yumuşayınca kadar pişirin. İliyinca kabakları çatalla iyice ezip püre haline getirin.Unu, tuzu, kuru mayayı, tarçını ve şekerini geniş bir kapta karıştırın. Oda sıcaklığındaki sütü, tereyağını,yumurtayı ve kabak püresini karışıma ilave edip 10 dakika kadar yoğurun. Hamurunuz yumuşak ama biraz yapışık olabilir. Dinlendikçe daha kolay çalışılacak kıvama gelir. Hamurunuzu ağzı kapalı bir kaba alıp 2 saat oda sıcaklığında bekletin. Hamuru mutfak tezgahı üzerine alıp iki eşit parçaya ayırarak 2-3 dakika daha yoğurun. Herbir parçayı düzgün bir beze haline getirin. İyice unlanmış fırın tepsisine yerleştirin ve 1 saat daha kabarması için bekletin. Çöreklerin üzerlerine su sürüp biraz şeker serpin, önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika ya da üstü iyice kızarana kadar pişirin.