



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI GÖZLEME (BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

2,5 su bardağı su
Alabildiği kadar un
1 büyük kâse rendelenmiş bal kabağı
5 çorba kaşığı toz şeker
1 ince kıyılmış kuru soğan
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı kaymak
Tuz

Bir tavada yağda soğanı kavurup, üzerine tuzu ve şekerini koyarak karıştırılır. Daha sonra balkabağı rendesini ilave edip, kabaklar hafif yumuşayınca altı kapatılır ve soğumaya bırakılır. Una tuz serpilip, 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 kaymakla servis yapılır.

Not: Gözleme aslında bütün Anadolu'ya mal olmuş bir lezzet olmasına karşın kabaklı gözleme ile sadece Bolu yöresinde karşılaşırız.

