BALKABAKLI GÖZLEME (BOLU)

Oktay Usta

Hamuru için:
6 su bardağı un
yarım paket yaşmaya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 şişe soda
İç harcı için:
500 gr. kabak
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
Üzeri için:
tereyağı

Hamuru için unu kaba alın. Ortasına yaşmayayı alın. Su ilave ederek mayayı ezin. Daha sonra tuz, şeker ve soda ilavesi ile hamuru tutup mayalanmaya bırakın. Diğer tarafta kabağı, tereyağı tuz ve şeker ilave ederek pişirin ve ezin. Mayalanan hamurdan bir parça pide için ayırıp kalanı bezelere bölüp açın. İçine kabakları paylaştırın. Ya kabağın üzerine bir hamur daha kapatarak ya da yarım daire şeklinde hamurları kapatıp teflon tavada veya saçta pişirin. Üzerine tereyağı sürerek sıcak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:58274 • adı:Balkabaklı Gözleme (Bolu) • gönderen:SonaY • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:50