



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI GÖZLEME

- 1 bardak su
- 3,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı yaş maya
- İç harcı için:
- 2 dilim balkabağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Bal kabaklarını rendeleyin. Soğanları yemeklik doğrayın. Tavaya sıvı yağ döküp soğanı kavurun, daha sonra bal kabağını ilave edin. Tuzunu atın ve yumuşayana kadar pişirin. Yumuşayınca toz kırmızı biberi atın. Unu karıştırma kabına alın, tuzunu ekleyip ortasını havuz gibi açın. İçine yaş mayayı koyun. Mayanın üzerine ılık su dökün ve mayayı elinizle eritin. Hamuru kenardan un alarak kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğurun ve ardından dinlenmeye bırakın. Hamurdan kopardığınız bezeleri yuvarlayın, üstlerine un serptikten sonra merdaneyle açın. Yufkaların içine iç harcı paylaşın. Yufkaları kapatmadan önce kenarlarına hafif su sürerek daha kolay yapışmasını sağlayın. Kapatmış yufkaları tavada kısık ateşte pişirin. Pişmiş gözlemelerin üzerine sıcakken tereyağı sürerek servis edin.

