



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI GÖZLEME (ZONGULDAK)

1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için:
3 dilim balkabağı
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı pekmez
1 çay brdağı zeytintağı
1 çorba kaşığı kuru fesleğen
Üzeri için:
1 çay bardağı su
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Hamur malzemesiyle katı kıvamda bir hamur yoğrulur. 15 dakika kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada kabak rendelenir ve diğer malzemeler katılır, karıştırılır. Hamur 3 eşit parçaya ayrılır. Olabildiğince ince açılır. 3 hamur da aynı şekilde açılır. İlk yufka yayılır, üzerine için yarısı serpilir. Üzerine ikinci yufka konur, kalan iç yerleştirilir. Son yufka konur, kenarları kıvrılarak içlerin düşmemesi sağlanır. Sonra az ateşli sacın üzerinde çevire çevire pişirilir. Tam olarak pişince üzerine yağlı su gezdirilir. Çevrilir, diğer yüzüne de aynı karışım gezdirilir. Dilimleyerek servise sunulur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.04.2024