



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ BALKABAKLI GÖZLEME

20 gr yumuşak margarin  
100 gr bal kabağı  
2 su bardağı lor  
Yarımşar demet maydanoz ve dereotu  
3 dal taze soğan  
1 çay kaşığı karabiber  
Aldığı kadar un  
1 su bardağı çekilmiş ceviz  
1 çay kaşığı tuz

Kabukları soyulup iri parçalara ayrılan bal kabakları rendenin iri dişli kısmıyla rendelenir. Bal kabaklarının üzerine tuz serpilir ve 5- 10 dakika bekletilir. Bal kabakları tülbent içine koyularak suyu sıkılır. Unun üzerine 1 silme çay kaşığı tuz serpilir ve azar azar su dökülerek gözleme hamuru kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Hamur eşit büyüklükte bezelere ayrılıp üzeri temiz bir bez ile örtülerek bal kabaklı iç hazırlanana kadar dinlendirilir. 2 su bardağı lor peyniri, 1 su bardağı çekilmiş cevizi margarini ve 1 çay kaşığı karabiber ilave edilip gözleme içi güzelce harmanlanır. Dinlenen hamurlar unlu zeminde servis tabağı büyüklüğünde açılır. Bal kabaklı içten yerleştirilip, hamurlar yarım ay şeklinde kapatılır. Hamurlar yağsız tavada arkalı önlü kızartılır.