



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KABAK HAMURLU ÇÖREK

3-4 adet kabak
250 gram margarin
1 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1 tutam Tuz
4,5 su bardağı un
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
Yarım demet kıyılmış maydanoz

Kabakları haşladıktan sonra sıcakken rendeleyin. İçine eritip soğutulmuş margarin, yoğurt, kabartma tozu, yumurtanın akını ve tuzu ilave edip karıştırın. Unu da ekleyip ele yapışmayacak, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru merdane ile yarım cm kalınlığında açın. Açtığınız hamurdan 10 cm'lik kareler kesin. İç harç için beyaz peynir ve maydanozu karıştırın. Kare hamurların ortalarına iç harcı paylaştırıp karşılıklı kenarlarını birleştirerek mekik şekli verin. Çörekleri ters çevirip bıçak yardımıyla üzerlerini çizerek yağlanmış fırın tepsisine dizin. Ayırdığınız yumurta sarısını üzerlerine sürüp önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.