



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAK HAMURU KIZARTMASI

1 adet yemeklik kabak  
1 baş kuru soğan  
2 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çay kaşığı tuz  
Un  
Kızartma yağı

Kabak ince rendelenir, soğan çok ince kıyılır, yoğurma kabına atılır. Üzerine yumurta ve yağ ilave edilir. Tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Sonra kabartma tozu ve toplanana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir. Sonra 6 eşit parçaya bölünür. Merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Tavaya az miktarda yağ konur. İyice ısınca hamurlar arkalı önlü kızartılır.