



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK VE GORGONZOLALI CALZONE

www.vzug.com

Hamur:

500 g beyaz un

2 çay kaşığı tuz

3 dl su, ılık

1 paket toz safran

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı limon suyu

½ küp maya

İç malzeme:

1 demet yeşil soğan, dilimler halinde doğranmış

450 g kabak, ince küp şeklinde doğranmış

50 g roka, iri doğranmış

Az limon kabuğu

150 g gorgonzola peyniri, küp şeklinde doğranmış

Tuz

Karabiber

Hamur için tüm malzemeleri karıştırın, kabarık bir hamur halinde yoğurun. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında bir saat boyunca iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin.

İç malzeme için yeşil soğan ve kabakları delikli pişirme kabına koyun. Delikli pişirme kabını ısıtılmamış fırına sürün. Buharlayın. Sebze yi soğutun ve ardından kalan malzemeleri karıştırın, baharatlayın ve oluşan suyu iyice süzün.

Hamuru eşit dört parçaya ayırın ve unlu çalışma tezgahı üzerinde yuvarlak olarak açın.

Her bir hamur yarısına iç malzemenin ¼ miktarını dağıtın, kenarları boş bırakın. Kenarlara su sürün, diğer hamur yarısını üstüne katlayın ve iyice kapatın. Calzone'yi pişirme kağıdıyla kaplı tepsiye koyun (tepsi başına iki adet). Tepsileri halen sıcak olan fırına koyun. Fırınlayın.

