



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI ÇÖREK

1 paket instant maya
1 su bardağı ılık su
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 çay bardağı zeytinyağı
Yeteri kadar un
İçi için:
2 adet kabak
1 adet ufak soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
8-10 dal dereotu
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Maya, su karıştırılır. Üzerine diğer malzemeler eklenerek, ele yapışmayan orta kıvamda hamur yapılır. 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada kabakların kabukları kazınır, tavla zarı şeklinde doğranır. Tavaya yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır. Soğan pembeleşince kabak, tuz eklenir. Kabak yumuşayınca ateşten alınır, kıyılmış dereotu katılır. Hamurdan cevizden büyük parçalar alınır. Avuç arasında açılır. Ortasına kabaklı iç konur. Kenarlardan yukarı doğru toplanır ve yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Kabaklı Çörek için tıklayın](#)