



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI GÖZLEME (BOLU)

THY Skylife

Hamur için:

1 kg un

1 yumurta

Tuz

Su

İç için:

1 kg rendelenmiş tatlı kabak

2 baş kuru soğan

1 avuç toz şeker

Karabiber

100 gr tereyağı

Süt

Kaymak

Tatlı kabağı rendeleyip soğanla kavurun. Karabiber ve arzu ederseniz bir miktar toz şeker ilave edin. Hamuru yoğurup ince yufkalar açın. İki yufkanın arasına, önceden hazırladığınız rendelenmiş kabağı koyup tandırda pişirin. Pişen yufkaları ısıtılmış süt-tereyağı-kaymak karışımı ile iyice ıslatarak üst üste dizin. Keserken arzu ettiğiniz şekli vererek servis tabağına alın.

