



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI GÖZLEME

İçerik için:

3 adet kabak

1 adet soğan

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Karabiber

Tuz

Biber salçası

Kekik

Kuru nane

Hamur için:

5 su bardağı un

1 paket kuru maya

1 tatlı kaşığı şeker

Tuz

Ilık su

Hamur yoğurulacak kabın içine sırayla maya biraz ılık su ve şeker eklenir mayanın erimesi sağlanır. Devamında unu ve ılık suyu yavaş yavaş ekliyoruz ve ele yapışan yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hamuru 20-30 dk kadar mayanmaya bırakıyoruz. Bu aşamada içeri hazırlayabiliriz. Kabaklar ve soğan ufak ufak bıçak ile doğranır diğer malzemeler eklenir ve karıştırılır.mayalanan hamurdan bezeler koparıyoruz ve yuvarlıyoruz. Bezelerin üzerine un serpererek merdaneyle ince hamurlar açıyoruz. Hamurların yarısına kabaklı harçtan koyuyoruz ve yarım ay şeklinde kapatıyoruz. Yapışmaz teflon tavada veya saçta her iki yanınıda pişiriyoruz. Pişen gözlemelere tereyağı sürmenizi tavsiye ederim.

