



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI GÖZLEME

1 kg un
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar ılık su
İçi için:
3 adet orta boy kabak
1 su bardağı rende beyaz peynir
Kızartmak için sıvıyağ

Yoğurma kabına un, yağ ve tuz konur. Kıvam alana kadar su eklenerek yoğrulur. Yarım saat kadar dinlenir. Bu arada iç malzeme hazırlanır; Kabak rendenin iri kenarıyla rendelenir. (Suyu çıkarsa hafifçe sıkılır.) Üzerine peynir eklenir, karıştırılır. Süre sonunda hamurdan limon kadar bezeler koparılır. Her beze unlu zeminde, oklavayla olabildiğince ince açılır. Yufkanın yarısına iç malzemesi yeteri konur. Yufkanın diğer kısmı üzerine kapatılır, kenarlarına bastırarak yapıştırılır. Az yağlı teflon tavada iki yüzü pembe renkte kızartılır.

[ML® Pastırmalı Gözleme için tıklayın](#)