



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI KOLAY ÇÖREK

- 3 tane kabak
- 1 tane soğan
- 1/2 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kaşık biber salçası
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 5 bardak un
- 1 paket kuru maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 3 bardak ılık su

Hamur yoğurulacak kabın içine sırayla maya biraz ılık su ve şeker eklenir mayanın erimesini sağlarız.Daha sonra unu ve ılık suyu yavaş yavaş ekliyoruz ve ele yapışan yumuşak bi hamur elde ediyoruz. Hamuru 25-35 dakika kadar mayanmaya bırakalım.daha sonra içini hazırlıyoruz. Kabaklar ve soğan ufak ufak bıçak ile doğranır diğer malzemeler eklenir ve karıştırılır.mayalanan hamurdan bezeler koparıyoruz ve yumak yapıyoruz. Bezelerin üzerine un serperoklavayla ince hamurlar açıyoruz. Hamurların yarısına kabaklı harçtan koyuyoruz ve yarım ay şeklinde kapatıyoruz. tavada her iki yanınıda pişiriyoruz. Pişen gözlemelerin dışınada sana hamurışı sürmenizi tavsiye ederim.