



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI LAHMACUN (SAKARYA)

Cemaliye Tüter

1 ölçü pide hamuru

İçi için:

2 adet orta boy sakızkabağı

1/2 demet dereotu

4-5 dal maydanoz

100 gr. lor peyniri

1 çay kaşığı karabiber - biraz tuz

1 yumurta akı

Üstü için:

1 yemek kaşığı tereyağı veya margarin

1 Kabakları soyup iri rendeden geçirin. Kiyılmış dereotu, maydanoz, 1 yumurta akı, biraz tuz ve karabiber ve lor peynirini koyup karıştırın.

2 Pide hamurunu 9 parçaya ayırın. Parçalara ayırdığınız hamurları unlu yerde incelterek oval biçiminde açın. Ortalarına yeterince kabaklı içten koyup mekik şeklinde kapatın. Yağlanmış bir fırın tepsisine sıralayın. 15-20 dakika tekrar mayalandırın.

3 Üzerlerine sulandırılmış yumurta sürüp, 200-220 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Açık pembe renkte pişen pidelerin üzerine eritilmiş yağ sürün ve 5-10 dakika daha pişmesini sağlayın.

Not: Kabaklı pide içini şöyle de yapabilirsiniz. Önce, ince doğranmış 1 kuru soğanı 1-2 kaşık sıvıyağda börttürün. irice rendelenmiş 2 adet kabağı, ince doğranmış 2 yeşil soğanı, tuz ve karabiberi ekleyin. Kabaklar hafif yumuşayınca, kiyılmış dereotu ve maydanoz koyup ateşten indirin. Ilık hale gelince suyunu süzgeçten süzdürün. (Akan sıvıyı çorbanızda kullanın.)

