KABAKLI LOKUM ÇÖREK

1 adet yaş maya
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 adet sakız kabağı
2 dilim beyaz peynir
1 çay kaşığı pul biber
Üzeri için:
1 adet yumurta

Yaş maya, su karıştırılır, yumurta, yoğurt, sıvıyağ ve tuz eklenir. Biraz daha karıştırdıktan sonra kulak memesi kıvamına gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır ve 1 saat dinlendirilir. Bu arada kabaklar rendelenir, suyu sıkılır, ezilmiş peynir ve pul biber eklenir. Süre sonunda hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Ortasına yeteri kadar iç konur. Bohça gibi kapatılır. Kat yeri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye aralık bırakarak yerleştirilir. Çöreklerin üzerine yumurta sürülür. 190 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:96275 • adı:Kabaklı Lokum Çörek • gönderen:salkımsöğüt • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:20