



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI MAYDANOZLU EKMEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Adet kabak
- 3 Tutam maydanoz
- 2 Yemek Kaşığı zeytin yağı
- 1 Bardak süt
- 1 Yemek Kaşığı sirke
- 1 Yemek Kaşığı kuru maya
- 1 Yemek Kaşığı şeker
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Çay Bardağı su
- 4 Bardak un

Elenmiş unu ve tuzu birbirine karıştırın. Ortasını havuz gibi açın. Kuru maya, şekeri, su ve sütü ekleyin. 15 dakika bekleyin. Hafif köpüklenme oluşmaya başlamıştır. Sirke, eritilmiş margarin ve zeytinyağını ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Hamuru yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur elde edince, üstünü kapatın. Mayalanmaya bırakın. En az 1 saat oda sıcaklığında beklemeli. Hamur iki katına çıkmalı. Kabağı rendeleyin, maydanozları ince ince kıyın ve mayalanan hamura ekleyin. Yoğurun. Kulak memesi yumşaklığında bir hamur olması için gerekirse un ilavesi yapabilirsiniz. Yeniden mayalanmaya bırakın. 30 dakika sonra, hamuru ikiye bölün ekmek şekli verin. Fırın tepsisine koyun. Ekmeğin üstüne derin çizikler atın. Üstüne su sürüp 150-160 derece fırına sürün. Üstü kızarıncaya fırından alın. Tel ızgaranın üstüne çıkarın 5 dakika üstüne nemli bez örterek dinlendirin.