



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI ÖREK (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Bal kabağı 1 kilogram

Şeker 3 su bardağı

Tuz 1 çay kaşığı

Sıvı yağ 1 çay bardağı

Un/yufka 500 gram (3 adet hazır yufka da kullanılabilir)

Maya 1 yemek kaşığı

Su 2 su bardağı

Rendelenen kabak, şeker, tuz ve sıvı yağ karıştırılır.

Hamur için un, tuz, maya ve su karıştırılıp yoğrulur.

Hamur 15 dakika dinlendirilir, yufka halinde açılır.

Kabak harcı içine yerleştirilir. 3 parçaya bölünüp rulo yapılan yufka, tepsiye dizilir. Üzerine sıvı yağ dökülüp fırında pişirilir.

