



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI POĞAÇA

<https://www.sabah.com.tr>

1'ar çay bardağı ılık su ve süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 adet yumurtanın akı
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket instant maya
125 gram oda sıcaklığında tereyağı
2-3 su bardağı un
İçi için:
2 adet kabak
250 gram kaşar loru
1/2 demet dereotu
Tuz, karabiber
Üzeri için:
2 çorba kaşığı süt
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Hamur için su, süt, toz şeker, tuz, yumurta akı ve sarısını hamur yoğurma kabında karıştırın. Maya ve tereyağını ekleyin. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek azar azar un ilave edip yoğurun. İç malzemesini hazırlayana kadar hamuru 15 dakika dinlendirin. İç için kabağı rendeleyin. Peyniri ekleyip çatalla ezerek karıştırın. Kırılmış dereotu ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler koparıp yuvarlayın. Elinizde açıp içine kabaklı harcı paylaşın. Dilediğiniz şekilde kapatın. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine süt ve çirpılmış yumurta sarısı sürün. Çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Ilık olarak servis yapın.

