



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI POĞAÇA

2 adet yumurta (1 sarı üzeri için ayrılır)

1 su bardağı süt

Yarı paket margarin ya da tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiğı kadar un

İçi için:

3 adet kabak

1 su bardağı rende beyaz peynir

1 tatlı kaşığı pul biber

zeri için:

Yumurta sarısı

Yoğurma kabında erimiş soğumuş margarin, yumurta, süt, karıştırıldıktan sonra kabartma tozu, tuz ve elenmiş un katılarak orta sert hamur yapılır. Hamur dinlenirken kabak rendelenir, suyu sıkılarak atılır. zerine peynir, pul biber ve tuz eklenir, karıştırılır. Hamurdan cevizden az büyük parçalar koparılır, çay tabağı kadar açılır. Yarisına kabaklı i konur ve diğerk kısmı kapatılır. zerine yumurta sarısı sürülür. Yağlanmış tepsiye sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Kabaklı örek için tıklayın](#)