



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI ÜÇGENLER

150 Gr Sana Klasik
2 Adet yumurta
100 gr kaşar rendesi
1 Aldığı kadar pul biber
1 Bardak YOĞURT
1 Yemek Kaşığı sirke
1 Aldığı kadar karabiber
1 Adet YAŞMAYA
1 Aldığı kadar tuz
2 Adet soğan
2 Adet kabak
1 Aldığı kadar tuz

Maya, süt, SANA MARGARİN, yumurta, sirke ve tuz birlikte karıştırın. Sonra 3 bardak azar azar un ilave ederek, yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Hamurun bir parçasını alıp, tepsi büyüklüğünde açın ve margarin sürün. Daha sonra diğer parçayı da aynı şekilde açıp, üzerine yerleştirin ve yine margarin sürün. İki yandan karşılıklı katlayın ve margarin sürün. Sonra öbür iki yandan da katlayın.(kete gibi) Hamuru buzdolabında 30-35 dakika bekletin.