



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI VE ZEYTİNLİ HAMUR LOKMALARI

500 gr ekmek hamuru
70 gr çekirdekleri çıkartılmış zeytin
1 adet kabak
1 diş Sarımsak
1 tatlı kaşığı Kekik
1 avuç un
250 gr tereyağı

Kekik, sarımsak ve siyah zeytini ince doğrayın. Pürüzsüz ve temiz bir tezgahın üzerine bir avuç un serpip ekmek hamurunu unlu ellerinizle birkaç dakika yoğurun.

Doğradığınız sarımsağı, kekiği zeytini ve rendeleyip suyunu sıktığınız kabağı içine ekleyip malzemenin iç içe geçmesi için tekrar yoğurun. Hamuru parçalara ayırıp ceviz büyüklüğünde hamur topları oluşturun.

Servis yapmadan birkaç dakika önce kızgın tereyağında kızartın. Hamur lokmalarını ılık olarak servis yapın.
