



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEZALA

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

150 gram oda sıcaklığında tereyağı

2 çorba kaşığı zeytinyağı

2,5 su bardağı un

Yarım su bardağı su

Karbonat

Tuz

İçi için:

Yarım kg kabak

200 gram rendelenmiş beyaz peynir

1 adet yumurta

10 dal kıyılmış dereotu

Üzeri için:

1 adet yumurta

Tereyağı, zeytinyağı, elenmiş un, su, karbonat ve tuzu karıştırıp iyice yoğurun. Hazırladığınız hamuru eşit iki parçaya ayırın. Birinci parçayı yağlanmış orta büyüklükteki bir tart kalıbına elinizle düzelterek, kalıbın kenarlarını da kaplayacak şekilde yayın. Diğer tarafta içi için, kabukları soyulmuş kabakları suda 10 dakika haşlayın ve süzün. Çatalla ezerek fazla suyunu çıkarın. İçine beyaz peynir, yumurta ve dereotu ilave edip karıştırın. Bu karışımı hamurun üzerine yayın. Diğer hamuru harcın üzerini kapatacak şekilde örtün. Çırpılmış yumurtayı hamurun üzerine sürün ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

