



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MİNİK MAKARA KANEPE

500 gram pizza unu  
20 gram yaş maya  
1 tutam tuz  
2 adet frenk soğanı  
1 şerit kırmızı biber  
24 adet zeytin  
2-3 adet kabak  
100 gr teleme peyniri  
100 gr tereyağı

Unu 1 çorba kaşığı tereyağı, parçalanmış maya, 1 tutam tuz ve 300 gram ılık su ile yoğurun. Hamurun üzerini örtüp yarım saat dinlendirin.

İç dolgusu için frenk soğanını ve biberleri halka şeklinde kesin. Kabağı kabuklarıyla ince ince dilimleyin. Sebzeleri sana yağıyla 2 dakika soteleyip soğumaya bırakın. Hamuru dikdörtgen şekilde merdaneyle açın. Hamurun üzerine rendelenmiş teleme peyniri, çekirdeksiz zeytinleri ve sotelediğiniz sebzeleri yayın. Hamuru rulo olarak sarıp 12 dilim şeklinde kesin. Fırın tepsisine yağlı pişirme kağıdı serip hamurları dizin. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirip 30 dakika dinlendirin. 200 derece fırında 25 dakika pişirin.

