



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUTAB

1 kilogram un
Su
Tuz
İç harcı için:
2 demet ıspanak
1 demet maydanoz
1 demet yeşil soğan
1 adet nar
250 gram balkabağı
200 gram tereyağı

Un ve tuzu bir kaba alın. Üzerine su ekleyip yoğurun. Ardından hamuru dinlenmeye bırakın. İç harcı için de yeşillikleri iri iri doğrayın. Narı tanelerine ayırın ve balkabağını rendeleyin. Hamuru dilediğiniz büyüklükte açın. Üzerine doğradığınız yeşilliklerin ve nar tanelerinin bir kısmını tuzu serpin. Ağızını iyice kapatıp yağsız tavada veya sacda pişirin. Piştikten sonra yağdan bir parça alın ve gözlemenizin üzerini ve içini yağlayın. Rendelediğiniz balkabaklarını da aynı şekilde yeşillikler gibi hamurun üzerine serpin. Yine nar ve tuz ilave edip aynı şekilde pişirin.

