



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KABAKLI ÇÖREK



1 tatlı kaşığı toz maya  
1 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 çay bardağı ılık süt  
1 adet yumurta beyazı  
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İçi için;  
2 adet küçük boy kabak  
1 su bardağı rende kaşar  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
Açmak için;  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
Üzeri için;  
1 adet yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı toz şeker

- # Ilık su toz maya ve toz şeker karıştırılır. Üzeri kapalı olarak 10 dakika bekletilir.
- # Süre sonunda mayalı su yoğurma kabına aktarılır, üzerine ılık süt, yumurta beyazı, sıvıyağ ve tuz eklenir, karıştırılır.
- # Daha sonra kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar elenmiş un katılır, yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, 45 – 50 dakika ılık ortamda bekletilir.
- # Bu arada iç malzeme hazırlanır. Kabak rendelenir, fazla suyu sıkılır. Üzerine rende kaşar, kırmızı pul biber katılır, karıştırılır.
- # Dinlenen hamurdan kayısı kadar parçalar alınır. Parmaklar hafifçe yağa batırılır, hamur unlu zeminde yağlı parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır.
- # Hamurun ortasına yeteri kadar iç konur, rulo yapar gibi katlanır, yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir.
- # Bütün çöreklerin şekillendirme işlemi tamamlanınca fırına vermeden önce yarım saat bekletilir.
- # Daha sonra kabaran çöreklerin üzerine toz şekerle karıştırılmış yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 200 derece fırında çörekler kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak yada ılık olarak ikram edilir.

Not: Sıkılan kabak suyu çorbalarda kullanılabilir.