

Balkabakli Gozleme

Malzemeler

500 gr bal kabagi
2 su bardagi lor peyniri
1 su bardagi ceviz
1/2 demet dereotu
1/2 demet maydanoz
3 dal taze soğan
1/2 cay bardagi zeytinyagi
1 cay kasigi karabiber
Aldigi kadar un

Yapilisi

Kabuklari soyulup iri parcalara ayrilan bal kabaklari rendenin iri disli kismiyyla rendelenir. Balkabaklarinin uzerine tuz serpilir ve 5- 10 dakika bekletilir. Bal kabaklari tulbent icine koyularak suyu sikilir. Unun uzerine 1 silme cay kasigi tuz serpilir ve azar azar su dokulerek gozleme hamuru kulakmemesi kivamina gelene kadar yogrulur. Hamur esit buyuklukte bezelere ayrilip uzeri temiz bir bez ile ortulerek bal kabakli ic hazirlanana kadar dinlendirilir. 2 su bardagi lor peyniri, 1 su bardagi cekilmis ceviz ici, yarim su bardagi zeytinyagi ve 1 cay kasigi karabiber ilave edilip gozleme ici guzelce harmanlanir. Dinlenen hamurlar unlu zeminde servis tabagi buyuklugunde acilir. Bal kabakli icten yerlestirilir, hamurlar yarim ay seklinde kapatilir. Hamurlar yagsiz tavada arkali onlu kizartilir.

Bal Kabakli Gozleme servise hazirdir.