

Nevşehir Kabaklı Kömbe

Toplam 100 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 50 dk

8 kişilik

Orta

~238 kcal

Açılış 15/10

Nevşehir kabaklı kömbe, tatlı balkabağına tarçınla harmanlanan iki kat hamur arasında piştiği, İç Anadolu evlerinde sonbaharda sık kurulan bir tepsi işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 3.5 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 80 gr Tereyağı

İç için

- 500 gr Balkabağı
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- 500 gr balkabağına şeker ve tarçınla kavaya alın.
- Kabağı 15 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
- Un, yoğurt ve tereyağıyla yumuşak hamur hazırlayın.
- Hamurun yarısını tepsiye yayın kabaklı harcı üstüne yerleştirin.
- Kalan hamuru kapatıp kenarları bastırın, harç fırın çıkması için.
- Kömbeyi 185°C fırında 35 dakika pişirin.
- Dilimlemeden önce 10 dakika dinlendirin, kabaklı katman toparlansın.

PÜF NOKTASI

Kabak harcının suyunu çektiirmek alt hamurun ıslanmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip çayla ılımlı servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

