

Nevşehir Kabaklı Kömbe

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~238 kcal

Açılış 15/10

Nevşehir kabaklı kömbe, tatlı balkabağına tarçınla harmanlanmış 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

- Kabak, şeker ve tarçın tavada suyunu çekene kadar pişirin.
- Hamurun yarısını tepsiye yayıp kabaklı harcı yerleştirin.
- Kalan hamuru kapatıp kömbeyi 185°C fırında 35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kabak harcının suyunu çektirmek alt hamurun ıslanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip çayla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt