



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

PASTIRMALI GÖZLEME



Yarım paket maya
1,5 su bardağı ılık su
Yarım ay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un (yaklaşık 2-3 su bardağı)
İçi için;
150 gram pastırma (yaklaşık 8-10 dilim)
1 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
Kızartmak için:
Sıvıyağ

- # Çukur bir kaba ılık su ve maya konur, parmak uçlarıyla karıştıarak eritilir.
- # zerine ayçiçek yağı, tuz ve orta sertlikte bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur yaklaşık yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur 14 eşit parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle yemek tabağı kadar açılır.
- # Yüzeyine önce çırpılmış yumurta sürülür, sonra kaşar rendesi serpilir, en sonra parçalara ayrılmış pastırma konur.
- # Hamur ortadan ikiye katlanır, kenarlarına iyice bastırılır.
- # Teflon tavaya az yağ konur, orta ateşte ısınca gözleme bırakılır, iki yüzü pembe renkte kızartılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Her gözlemeyi kızartmak için 2 çorba kaşığı sıvıyağ yeterlidir.