



## Гёзлеме с крапивой

Isırgan Otlu Gözleme



1,5 стакана воды  
2 ст.л. растит. масла  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
250 гр. крапивы  
3-4 ст.л. растит. мала  
100 гр. брынзы  
0,5 ч.л. красного перца  
0,5 ч.л. соли  
Смазать:  
1 кофейная чашечка растит. масла

- # Смешать воду с маслом и солью. Добавляя муку, замесить упругое тесто. Тесто накрыть, оставить на 1 час.
- # Крапиву порезать (используйте перчатки), добавить сыр, растит. масло и специи, перемешать.
- # Тесто разделить на 8 равных частей, каждую часть посыпать мукой и раскатать тонкие лепешки.
- # По середине распространить начинку, сложить тесто снизу к середине, смазать маслом, затем сложить сверху, снова смазать маслом.
- # Теперь слева сложить и правую часть свернуть в обратную сторону(вниз), чтобы получился квадрат.
- # В сковороду с тефлоновым покрытием налить немного масла и обжарить на медленном огне гёзлеме с двух сторон.
- # Подавать горячими.

**Крапива помогает вывести вредные вещества из организма.**