



## Гёзлеме

Gözleme



Живые дрожжи ( спичечную коробку)  
2 стакана тёплой воды  
1 стол.ложка раст.масла  
2 кусочка сахара  
5 стаканов муки  
1 чайн.ложка соли  
Для начинки :  
1 стакан раст.масла  
Натёртая на тёрке брынза

- # В глубокую посуду положить дрожжи, сахар и налить тёплую воду.
- # Мешать пальцем пока не растворят дрожжи.
- # Добавить раст.масло, соль, понемногу муку и замесить тесто средней твёрдости.
- # Накрыть полотенцем и дать расстояться 40- 45 минут.
- # Тесто разделить на 12 равных частей.
- # Каждую часть раскатать на тонкие лепёшки, полить 1-2 стол.ложки раст.масла и смазать поверхность.
- # С верху посыпать брынзу, четыре края лепёшки загнуть, (чтобы получился квадрат) и ещё раз смазать раст.маслом.
- # Обжарить с обоих сторон, до розового цвета на тефлон.сковороде.
- # Подавать горячим или тёплым.

Гёзлеме можно приготовить с другой начинкой и завернуть полукругом.