



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

GÖZLEME



Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
2 Su bardağı ılık su
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Adet kesme şeker
5 Su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
İçer için;
1 Su bardağı sıvıyağ
Rendelenmiş beyaz peynir.

- # Yoğurma kabına yaş maya, kesme şeker ve ılık su konur.
- # Maya ve şeker eriyene kadar parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine sıvıyağ, tuz, yoğurdukça eklemek koşuluyla un eklenir, biraz yoğrulur. (orta yumuşak hamur yapılır.)
- # Hamur üzeri kapalı olarak 40 – 45 dakika dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur 12 eşit parçaya ayrılır.
- # Her parça, küçük bir tepsi kadar açılır, üzerine 1 – 2 çorba kaşığı sıvıyağ dökülür, her tarafına yayılır.
- # Yağlı yüzeyinin üzerine rendelenmiş peynir serpilir. Önce sağ ve sol kenarlar üst üste gelecek şekilde katlanır, biraz daha yağ sürüldükten sonra, üst ve alt, gene üst üste gelecek şekilde katlanır. Dikdörtgen bir şekil elde edilir.
- # Hafif yağlanmış teflon tavada önce bir güzel pembeleşene kadar pişirilir, sonra çevirilip diğer yüzü pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak servis yapılır.

Not: Gözleme farklı içlerle hazırlanabilir. İç bir kenara konup, diğer taraf üzerine kapatılarak, yarım daire şeklinde de biçimlendirilebilir.