



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ GÖZLEME

1 ekmek hamuru
Tereyağı
Sana yağı
100 gr. ceviz
1 yemek kaşığı bal (isterseniz)

Ekmek hamurunu kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun ve oklava ile ince bir şekilde açın. Açılan hamuru tereyağı ve sana yağ karışımı ile yağlayın. Daha sonra hamuru dörde katlayıp 1-2 saat dinlendirin. Hamuru oklava ile açtıktan sonra içine ceviz koyun ve kapatın, isteye bağlı olarak saçta pişirilen gözlemeyi açıp içerisine bal da dökebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.02.2024