



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖZLEME (ANKARA)

MALZEME LİSTESİ

4 su bardağı un
1,5 su bardağı su
1 ay kaşığı tuz
250 gr tereyağı

YAPILIŞI

Derin bir karıştırma kabının içinde un, su ve tuz karıştırılarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. 30 dakika dinlendirilir.

Hamur yumruk büyüklüğünde bezelere ayrılır, çok ince yufka şeklinde açılır. Üzeri eritilip ılıtılmış tereyağıyla yağlandıktan sonra kare şeklinde katlanır.

5 dakika dinlendirilen gözlemeler kızgın sac üzerinde pişirilir.

Ateşten aldıktan sonra tekrar yağlanır ve servis yapılır.