



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI GÖZLEME

Hamuru için:

3 su bardağı un

yarım paket yaşmaya

İçi için:

150 gr.kıyma

2 patlıcan

5 sap taze soğan

1 tutam maydonoz

Üzeri için:

1 kase yoğurt

1 çorba kaşığı salça

1 çorba kaşığı tereyağı

Un karıştırma kabına alınır, ortası havuz açılır. Maya ve tuz eklenir. Alabildiği kadar ılık su ile hamuru yoğrulur. Bir süre dinlendirilir.

İç harcı için; tavaya kıyma alınır. Üzerine közlenmiş patlıcan doğranarak alınır. Tuzu, baharatı ayarlanır. Taze soğan ve maydonoz doğranarak ilave edilir, yoğrulur. Kıvamı koyu olursa biraz su katılabilir. Dinlendirilen hamur 10 bezeye ayrılır. Hamur olabildiğince ince açılır. İç harç yarısına sıvanarak hamur kapatılır. Yağlanmış tepsiye alınarak fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Pişen gözlemeler doğranarak servis tabağına alınır. Üzerine çırpılmış yoğurt ve tereyağında kavrulmuş salça dökülerek servis yapılır.

[ML® Pastırmalı Gözleme için tıklayın](#)