



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ GÖZLEME TATLISI

1 tabak ceviz içi
5 büyük bardak un
½ çay bardağı sıvıyağ
Tuz
½ su bardağı pekmez

Tatlının hamuru hamuru yoğrulur ve dinlendirilir.

Ardından limon büyüklüğünde yuvarlanarak masaya dizilir. 20 adet beze yapılır ve çay tabağından biraz daha büyük şekilde açılıyor

Ocağı alınan bir tavaya yarım çay bardağı sıvıyağ eklenir. Yufkalar yağlanır. Her yağlanan yufkanın üzerine yeni bir kat eklenir.

10 kat yufkadan oluşan gözlemenin alt kısmı da açılır ve yağlanır. Yine 10 kattan açılan diğer yufkaya cevizler serpilir. Üstü kapatılarak yağlanır ve fırına verilir.

Kızaran kat kat gözleme kesilir ve ısıtılan pekmez üzerine gezdirilir.

