



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PIRASALI GÖZLEME

1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı yoğurt
Alabildiği kadar un
İç için:
3 adet ince pırasa
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tahin
1 çay kaşığı tuz

Hamur malzemesiyle orta sertlikten biraz sert hamur yapılır, yarım saat dinlendirilir. Bu arada iç hazırlanır; pırasa çok ince doğranır, zeytinyağında gevşeyene kadar çevrilir. Sonra tuz ve tahin eklenir, bir kaç dakika sonra ateşten alınır. Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. İç konur, kapatılır, kenarlarına bastırılır. Yağsız tavada iki yüzü kızartılır. Sıcakken az yağla yağlanır.