



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ GÖZLEME

Gereçler:

50 gr çekilmiş badem

25 gr pudra şekeri

1/4 çay kaşığı tarçın

2-3 yemek kaşığı limon suyu

Kızartmak için yağ

4 yemek kaşığı bal

2 yemek kaşığı portakal suyu

100 gr tart hamuru.

Bademleri, şekeri ve tarçını karıştırın. Limon suyunu da ekleyip, yoğurun. Bu arada gevrek hamuru incecik açıp, kenarı 8 cm. boyutunda karelere kesin. Her karenin ortasına hazırlanan bademli içten koyun. Karelerin köşelerini su ile nemleyin ve katlayıp kenarları üst üste getirerek üçgen biçimi verin. Kenarları iyice bastırın. Kızartma yağın iyice kızdırın. (İçine atılan bir parça hamur çabucak kabarıp gevrekleşmelidir.) Tavaya birkaç gözleme birden atarak, hepsini kabarıp kızarana dek kızartın. Yağlarının süzülmesi için yumuşak kağıda dizin ve hepsi kızarana dek soğumalarına engel olun. Bal ile portakal suyunu birlikte ısıtıp, her bir gözlemeyi bu karışıma batırın. Olasılığı olduğunca sıcak servis yapmaya çalışın.

Not: Kalabalık konuklarınız olduğunda, gözlemeleri önceden kızartıp orta ısıdaki fırında tekrar ısıtıp, servis yapmadan önce, portakallı bal şurubuna batırabilirsiniz. İç olarak badem yerine kıyılmış fındık ya da üzüm kullanabilirsiniz.