



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BARTIN GÖZLEMESİ

Bartın İl Kültür Turizm Müdürlüğü

750 gr. Un
250 gr. Su
25 gr. Ayçiçek Yağı
60 gr. Süt
15 gr. Fesleğen
5 gr. Tuz

Bütün malzemeleri karıştırarak ele yapışmayacak bir kıvama gelene kadar yoğurunuz ve hamuru dinlendirmeye bırakınız. 20 dakika dinlendirdikten sonra hamurun ortasına bir delik açınız, sıvı yağın dökükten sonra yoğurmaya devam ettikten sonra yoğurmaya devam ediniz. Tekrar dinlenmeye bırakınız. (20 dk) Hamuru 3-4 parçaya bölerek oklavayla açınız. Oklavanın yapışmaması için un kullanınız. Sacın üzerinde çevirmek suretiyle pişiriniz. Süt, sıvı yağ ve ince doğranmış fesleğenler ile hazırladığınız sosu hamurlar piştikten sonra üzerine fırçayla sürerek servis ediniz.

