



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASİT TATLI GÖZLEME

500 gram un
100 gram ince toz şeker
3 adet yumurta
Bir miktar küllü su durulmuş olacak
50 gram tereyağı (hamur açmak için)
200 gram zeytinyağı (kızartmak için,)
10 gram tuz

Bunlarla bir hamur tertip edip kaba yufka açar ve yağlar, tekrar bu hamuru büküp yoğurur. Bir iki defa hamura böylece yağlayıp alıştırır.

Sonra, hamur tahtasında, ceviz büyüklüğünde, parçalar koparıp, hamur tahtasında sofra nihalesi gibi yuvarlak yufkalar açar ve kızgın zeytinyağında iki tarafını güzelce kızartır ve birer birer kevgire alır. Kevgin kapağını daima kapalı tutar.

Sonra gözlemeleri, ikiye büküp ve arasına ince toz şekerini serpip, servis yapar ya da bir çift gözlemeyi bir porsiyon olarak verecekse, yine arasına toz şeker serpilerek misafirlere de sunulur.