



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM GÖZLEMESİ

8 gr (1/2 tepelme çorba kaşığı) taze maya
3 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı ılık su
500 gr elenmiş un
1 kahve kaşığı tuz
6 yumurta sarısı (iyice çırpılmış)
100 gr (1/2 su bardağı) acı krema
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 su bardağı kayısı reçeli
1/2 su bardağı pudra şekeri
2 su bardağı rafine yağ (kızartmak için)

Mayayı 1 tatlı kaşığı şeker ile birlikte küçük bir kâseye koyup, çatala eziniz. Bir çorba kaşığı ılık su ekleyip, iyice karıştırarak krema haline getiriniz. Kâseyi sıcak bir yerde 15-20 dakika, mayalı karışım iyice kabarana kadar bekletiniz.

Unu, 3 çorba kaşığı toz şekeri vs tuzu, önceden ısıtılmış büyük boy bir kâseye eleyiniz. Ortasını havuz gibi açarak, un karışımının içine kaban mayalı karışımı, yumurta sarılarını, sütü ve portakal kabuğu rendesini ekleyip ellerinizle yada spatula ile karıştırınız; sonra iyice yoğurup sıkıca bir hamur yapınız. Büyük bir kâseyi yağlayınız. Hamuru top yapıp içine koyunuz. Nemli bir bezle üstünü örtüp sıcak bir yerde 1+1/2 saat, hamur iyice kabarana kadar bekletiniz.

Hamurun üstünü bastırıp, hafif unlanmış tahtanın üstüne koyunuz. Merdane ile 1/2 cm kalınlıkta daire biçiminde açınız. Hafif unlanmış bisküvi kalıbıyla 6 sm çapında 40 yuvarlak hamur kesiniz.

Kalan hamuru yeniden yoğurup aynı biçimde açtıktan sonra, yuvarlaklar kesmeye devam ediniz.

20 yuvarlağın ortasına reçel sürüp, öteki 20 yuvarlağı üstlerine kapayarak etraflarını bastırınız. Kenarlarını daha küçük kalıp ile kesip düzeltiniz. Sonra gözlemeleri yağlı kâğıda dizip, üstlerine hafifçe un serpererek sıcak bir yerde 30 dakika, kabarana kadar bekletiniz.

Rafine yağı tavaya koyup kızdırınız. 2-3 gözlemeyi yağa atarak tavayı sallamadan, gözlemeler kabarıp alt ve üstleri hafifçe kahverengi olana kadar 1 dakika kızartınız.

Hepsini kızarttıktan (gerekirse kızartırken yağ ekleyiniz) sonra, kâğıt peçete üstüne alıp yağını süzdürünüz. Gözlemelerin üstüne pudra şekeri serpip, sıcak servis ediniz.