



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ GÖZLEMESİ

[Sahrap Soysal](#)

Malzemeler

Hamur için;

3 su bardağı un

2 çay kaşığı tuz

1,5 su bardağı su

1-2 çay kaşığı kırmızı toz biber (karabiber de katabilirsiniz)

Ayrıca;

2 adet orta boy haşlanmış patates

50 - 60 gr tereyağı

Hazırlanışı

Hamuru hazırlamak için; un , biber ve tuzu derin bir kaba koyun. Bir taraftan suyu azar azar ilave ederken bir taraftan da yoğurmaya başlayın. Kulak memesi yumuşaklığında ve hafifçe elinize yapışan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar - bezeler koparıp parçaları hafif unlu tezgahın üzerinde merdane yardımıyla çay tabağı büyüklüğünde açın.

Açtığınız hamurların içine haşlayıp rendelediğiniz patatesten koyun. Kenarlarını ortada toplayıp büzün ve tekrar yoğurarak beze haline getirin. Bezeleri mümkün olduğu kadar ince ve yemek tabağı büyüklüğünde olacak şekilde açın. Bütün bezelere aynı işlemleri uygulayın.

Hazırladığınız gözlemeleri yanmaz yapışmaz tavada ya da sacda önlü arkalı pişirin. Pişirdiğiniz gözlemeleri tereyağı ya da margarinle yağlayıp üst üste koyun. Dilimleyerek çayın yanında peynirle, reçelle servise sunun.