



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ GÖZLEME (HAZIR YUFKA)

6 adet yufka
200 gr taze süt loru
Bir buçuk su bardağı çekilmiş ceviz
1 adet orta boy soğan
Üzerine sürmek için tereyağı

Soğanı soyup, piyazlık doğrayın. Lor ve iri çekilmiş cevizle karıştırın. Yufkaları açıp, ortasına 3-4 çorba kaşığı cevizli içten koyun. Kenarlarını katlayın. Bu işlemi, evdeki yapışmaz yüzeyli tavanızın büyüklüğüne göre yaparsanız iyi olur. Daha sonra yufkaları yapışmaz yüzeyli tavada, orta ateşte arkalı önlü kızartın. Pişen taraflarına fırça ile tereyağı sürün. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.05.2024