



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ GÖZLEME (MANAV TÜRKLERİ DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

$\frac{3}{4}$  su bardağı buğday unu

$\frac{3}{4}$  su bardağı iç ceviz

Az miktarda sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

$\frac{1}{4}$  su bardağı su

Un ve tuz genişçe bir kaba konur ve üzerine azar azar su ilave edilerek kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurulur ve bir saat dinlenmeye bırakılır.

Dinlendirilen hamur üç eşit beze haline getirilir. Bezeler yemek tabağı genişliğinde açılır ve üzeri yağlanarak üst üste konulur. Bu şekilde 15 dakika kadar bekletilir.

Yağlanmış halde bekleyen hamurlar el yardımıyla kenarlarından yavaşça çekilerek yaklaşık 70 cm çapı oluncaya kadar açılır.

Açılan hamurun içine çekilmiş iç ceviz serpiştirilir ve karşılıklı iki tarafından kıvrılır, uzun bir silindir şeklini alması sağlanır.

Daha sonra hamur oklava yardımıyla 1 cm kalınlığında açılır ve kızartacağımız saca yerleştirilip üstü yağlanır. Her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirilir.

