



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖKELEKLİ HOROZİBİĞİ OTLU GÖZLEME

800 gr. horozibiğı otu
100 gr. margarin
1 adet soğan
2 adet yumurta
100 gr. kesmik (ökelek)
Tuz
Kırmızıbiber
Hamuru için:
1 kg. un
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar su

Horozibiğı yıkanp temizlenir ve ince bir şekilde doğranır. Kaynar suda 5[?]6 dakika haşlanır. Ayrı bir tencerede margarin eritilir soğan kavrulur, horozibiğı ve kırmızıbiber eklenir 5-6 dk daha kavrulur. Yumurtalar kırılıp tuz ve karabiber eklenir pişirilir soğumaya bırakılır.

Hamuru için; 1 kg un içerisine yeteri kadar maya koyduktan sonra tuz ilave edilir ve yavaş yavaş su dökölerek yoğrulur. Hazırlanan hamur bezelere ayrılır.

Bezeler oklava ile açılarak yufka şekline getirilir. Yarısına yeterince harç konulur, üzerine çökelek serpilerek yufkanın yarısıyla üstü kapatılır. Yarım ay şeklini alan gözlemeler sıcak sac üzerinde veya yanmaz tavada her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.