



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SULU GÖZLEME

1 adet yumurta
1 su bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı tereyağı

Hamur malzemesi orta sertlikte kıvamda olacak şekilde yoğrulur, 10 dakika dinlendirilir. Sonra limon büyüklüğünde bezeler alınır. Tatlı tabağı kadar açılır. Ezilmiş peynir konur ve kapatılır. Yağsız teflon tavada iki yüzü pişirilir. Gözlemeler bir tepsiye sıralanır. Diğer tarafta sıcak et suyu içinde tereyağı eritilir. Bu karışım gözlemelerin üzerine gezdirilir.