



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖZLEME (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 kg un

1 tatlı kaşığı tuz

1,5 su bardağı sıvıyağ (yağlamak için)

Su

Yağ hariç bütün malzemeler yoğrularak yumuşak bir hamur elde edilir.

Hamur mandalina büyüklüğünde parçalara bölünerek paziler yapılır.

Üstü kurumasın diye bir bezle örtülür.

Her pazi 20 cm. kadar büyüklükte açılır ve yağlanır.

Bir kenarından içe doğru kenarı ortaya gelecek ekilde katlanır.

Diğer kenar da diğer kenarın üzerine gelecek şekilde katlanır ve yağlanır.

Diğer iki kenar da aynı şekilde katlanarak yağlanır.

Kare şekline gelmiş olan hamur oklava veya merdane yardımıyla tekrar inceltir.

Saç üstünde veya teflon tavada orta ateşte pişirilir.

Piştirilirken bir tarafı çok hafif pembeleşince çevrilir ve yağlanır.

Diğer taraf içinde aynı işlem tekrar edilir.

Bundan sonraki işlemde her iki taraf iyice pişene (kızarana) kadar yağlanmadan çevrilir.

Ayran veya kızılıcak ekşisi ile ikram edilir.