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 örtürlür.
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 inceltilir.
Saç üstünde veya teflon tavada orta ateşte pişirilir.
Pişirilirken bir tarafı çok hafif pembeleGince çevirilir ve yağlanır.
Diğer taraf içinde aynı işlem tekrar edilir.
Bundan sonraki işlemde her iki taraf iyice pişene (kızarana) kadar yağlanmadan çevrilir.
Ayran veya kızılcık ekşisi ile ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:145369 • adı:Gözleme (Çankırı) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:54