



GÖZLEME (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kg Un
Nişasta
Tuz
Bir miktar sıvıyağ

Kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlanır. Eşit parçalara ayrılan hamur nişasta ile açılır arasına az sıvı yağ sürülür. İki taraftan kapatılır arasına ekşimik konur tekrar kapatılır. Üzeri parmakla bastırılır. Yağsız tavada alt üst kızartılır. Üzerine hafif tuzlu su serpilerek yağlanır.

