



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÖZLEME (GÜDÜL ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Alabildiği kadar un
1 su bardağı süt
1 adet kesme şeker
Fındık büyüklüğünde yaş maya
1 küçük parça limon tuzu
250 gram tereyağı
Alabildiği kadar ılık su
Tuz

Un, süt, kesme şeker, maya, limon tuzu, tuz ve ılık su ile yumuşak bir hamur yoğrulur. 10 dakika bekletilir, pazılara ayrılır, fırın tepsisi büyüklüğünde açılır. Tereyağ eritilir. Hamurlar yağlanır, 4'e katlanıp, bekletilir. Daha sonra belli incelikte açılarak, sac üzerinde pişirilir. Pişen gözlemenin altı üstü yağlanır.

