



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖZLEME HAKKINDA

Gözleme ince olarak açılmış yufkanın çeşitli iç malzemelerle doldurulduktan sonra, sac üzerinde odun ateşinde pişirilmesiyle hazırlanan bir çeşit aperatif Türk böreğidir.

Son zamanlarda özellikle yazlık bölgelerde hem maliyet olarak ucuz olması hem de doyurucu ve lezzetli olması bakımından çokça tercih ediliyor.

Gözlemeyi her ne kadar sacda veya tavada kızartılan ve içine çeşitli malzemeler konulan, hamur işi olarak tanısak da, geçmişi 15. yüzyıla dayanıyor.

Saray mutfaklarında ve Anadolu mutfaklarında sıkça yapılan bir börek türü.

El açması yufkalara kıyma, mantar, ıspanak, peynir, közlenmiş patlıcan, ot kavurmaları, patates, pırasa, yumurta, turşu kavurması ve yöreye göre farklı malzemeler konularak kapatılan ve sacta arkalı önlü pişen hamur işlerinin başını çeken en popüler yiyeceklerden biridir. Eski yemek tarifleri incelendiğinde gözlemenin tarihinin Fatih Sultan Mehmet'e kadar uzandığı görülür. Bazı yörelerimizde saç böreği olarak da anılan gözleme özel günlerde birçok bölgemizde mutlaka olması gereken bir yiyecektir.

