



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖZLEME

2 su bardağı un
1 çay bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım demet taze soğan
Yarım demet maydanoz ve taze nane
4 çorba kaşığı çökelek peyniri
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı tereyağı

Derin bir kabın içinde unu, tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra dinlenen hamuru büyük bir yufka gibi açın. İç malzemesi için yeşillikleri yıkayıp ince bir şekilde kıyın. Peynirle harmanlayıp karıştırın. Hamurun içine paylaştırıp iç malzemeyi içine doldurup zarf gibi katlayın. Yağsız tavada iki yüzünü pişirin ve üzerine tereyağı sürüp hazırlayın. Servis tabağına alıp ikram edin.

