



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖZLEME

Milli Eğitim Bakanlığı

4 su bardağı un

10 gram yaş maya

Tuz

½ su bardağı ayçiçek yağı

1,5 su bardağı su

Derin bir kaptan un ve tuz karıştırılır.

Azar azar su eklenerek yoğrulur, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanıp yarım saat dinlendirilir.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde 14-15 parça koparılıp yuvarlanır.

Tezgâhın üzerine un serpiştirilip hamur parçaları pasta tabağı büyüklüğünde açılarak sac tavada yağlanarak önlü arkalı kızartılır.

Not: Gözlemeyi; kıymalı, peynirli, patatesli veya ıspanaklı olarak da hazırlayabilirsiniz.

