



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖZLEME

<https://www.acunn.com>

Un
Tuz
Su
Maya

6 bardak unu, tuz ve 1 paket instant mayayla karıştırıp üzerine 2-2,5 bardak kadar suyu yavaş yavaş ilave edip hamuru güzelce yoğurun. Hamuru bezelere bölüp üzerini ıslak bezle örtün. Her bir bezeyi unlanmış hamur tahtasının ya da tezgahın üzerinde incecik açın. Arasına koyacağınız malzeme size kalmış ama ne olursa olsun malzemeyi yufkanın bir yarısına iyice serpip yufkanın diğer yarısını üzerine kapatın.

Gözleme normalde sacda pişirilir ama evde sac lezzetini yakalamak da mümkün. Bunun için gözlemenizi yağsız tavada sallaya sallaya pişirmeli, tavadan alır almaz üzerini tereyağıyla yağlamalısınız.

Derseniz ki "Ben yufka açamam", o zaman gözlemenizi marketten ya da yufkacından aldığınız taze yufkalarla da yapabilirsiniz. Eğer yufkayla gözleme yapacaksanız çok kalın olmamaları açısından 1 yufkadan 2 gözleme çıkarabilirsiniz. Geri kalan işlemleri aynı şekilde takip ederek çok pratik bir gözleme yapabilirsiniz.

