



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GÖZLEME

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı ılık su

1 yemek kaşığı sıvı yağ

İç harcı için (istenilen malzemeye göre çeşitlendirilebilir):

200 gram beyaz peynir

Yarım demet maydanoz (ince kıyılmış)

Alternatif olarak haşlanmış patates, kaşar peyniri, kavrulmuş ıspanak veya kıyma kullanılabilir.

Pişirmek için:

Bir miktar sıvı yağ veya tereyağı

Derin bir kaba unu ve tuzu alın.

Ortasını havuz gibi açıp yavaş yavaş ılık suyu ve sıvı yağı ekleyerek yoğurun.

Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

Hazırladığınız hamuru üzerini örtüp 15-20 dakika kadar dinlendirin.

Dinlenme süresinde iç harcınızı hazırlayın.

Beyaz peyniri ezin, maydanozla karıştırın.

Dilerseniz farklı iç harçlar da tercih edebilirsiniz.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

Hafif unlu zeminde ince yufkalar halinde açın.

Yufkanın yarısına iç harçtan koyun, diğer yarısını üzerine kapatın ve kenarlarını bastırarak kapatın.

Teflon tavayı ya da sacı ısıtın.

Gözlemeleri her iki tarafı altın sarısı oluncaya kadar pişirin.

Üzerine dilerseniz tereyağı sürerek servis edin.

