



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖZLEME TATLISI

Kullanılacak malzeme:

1,5 su bardağı un,

200 gr tereyağı,

1,5 kahve fincanı su,

1 yumurtanın sarısı,

1 çay kaşığı tuz.

Kızartılması için:

1+1/4 su bardağı ayçiçek yağı.

Şurubu için:

1+3/4 su bardağı toz şeker,

1 tatlı kaşığı limon suyu.

Üstüne serpmek için:

1 su bardağı dövülmüş ceviz içi veya dövülmüş antepfıstığı.

Yapılışı:

Tencereye 1,5 bardak su, 1 3/4 su bardağı tozşeker ve 1 tatlı kaşığı limon suyu konulup orta ateşe oturtulur.

Tahta bir kaşıkla şeker eritildikten sonra şurup koyu bir kıvama gelinceye kadar 10 dakika kadar kaynatılır.

Sonra tencere ateşten indirip şurup soğumaya bırakılır. Hamur açarken kullanılmak üzere 1/4 su bardağı un

ayrıldıktan sonra geri kalan un elekten geçirilerek hamur yoğurma mermerinin üstüne dökülür. Unun ortasında

bir havuz açılır. Buraya 70 gr tereyağı, tuz, yumurta sarısı ve azar azar bir kahve fincanı su koyularak yoğuru-lur

ve pek sıkıca olmayan bir hamur haline getirilir. Sonra bu hamur mermerin üstünde yuvarlaya yuvarlaya uzatılır

ve 10 eşit parçaya bölünür. Her küçük parça üstüne hafifçe basılarak yassılaştırılır ve her biri yaklaşık 10 cm

çapında yuvarlak parçalar halinde açılır. 10 parça hamurun açılması bitince bunlardan biri alınıp üstüne fırçayla

tereyağı sürülür. Böylece bir kat hamur, bir kat yağ olmak üzere hamurlar birbirinin üstüne istiflenir. Üstlerine

hafifçe bastırılarak birbirlerine yapışması sağlanır ve merdaneyle 0,5 cm kalınlığında açılır. Kalan tereyağıyla

hamurun üstü yağlandıktan sonra bir ucundan sarmaya başlanarak ince uzun bir hale getirilir. Bu şekilde

serince bir yerde yarım saat kadar dinlendirilir. Yarım saat sonra bu uzun hamur, mermerin üstüne konur ve

daha çok kalın tarafları inceltilecek biraz daha uzatılır, her yanı aynı kalınlığı bulunca 20 eşit parçaya bölünür.

Her parça iki avuç arasında yassı-laştırılır. Sonra da merdaneyle açılarak 3-4 cm çapında yuvarlak yufkalar elde

edilir. Hamurların açılması sona erince ikişer, üçer tanesi alınıp içinde kızdırılmış ayçiçek yağı bulunan tavaya

atılır ve iki yanı nar gibi kızartılır. Kızaran hamurlar maşa veya kevgirle alınıp yağı süzüldükten sonra soğuk

şurubun içine atılır. Gözlemelerin tamamı kızartılınca şuru-buyla birlikte tabaklara konur ve üzerine dövülmüş

ceviz içi veya antepfıstığı serpilerek servis yapılır.

[ML® Gözleme Böreği için tıklayın](#)