



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖZLEME TATLISI

250 gr. un
1 yumurta
100 gr tereyağı
1.5 kahve fincanı su
şurubu:
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su

- 1- Şeker ile su bir tencerede karıştırılarak kaynatılıp soğumaya bırakılır.
- 2- Unun ortası havuz gibi açılıp, 1 adet yumurta, 1 çay kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı tereyağı ile 1 buçuk kahve fincanı su ilave ederek pek sıkıca olmayan bir hamur elde edilir.
- 3- Elde edilen bu hamur tahta üstünde yuvarlamak suretiyle uzattıktan sonra 10 eşit parçaya kesilir.
- 4- Her bir parça beze yayılıp, tabak büyüklüğünde açılır, aralarına eritilmiş tereyağından bolca sürülür. Üst üste dizilir.
- 5- Merdane ile yarım santim kalınlığında açılıp üzerine yağ sürüp çekmek suretiyle sara sara uzun bir rulo şekline getirilir.
- 6- Yarım saat serin bir yerde bekletip dinlendirilir. 20 eşit parçaya keserek her parçayı avuç içinde yassılaştırıldıktan sonra tekrar merdane ile hafif bastırılarak çay tabağı kadar açılır. Kızdırılmış yağda kızartıp, soğuk şerbete atılır.

Not: Kesilen kısım üste gelmek üzere bastırm, kat kat olduğu görülecek.