



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖZLEME TATLISI

5 kahve fincanı un
1,5 kahve fincanı tereyağı
1,5 kahve fincanı su
1 kahve fincanı un (açmak için)
1 yumurtanın sarısı
1 kahve kaşığı tuz
Kızartmak için:
1,5 bardak rafine zeytinyağı
Şurubu:
2 bardak toz şeker
1,5 bardak su
1 tatlı kaşığı limon
Üzerine:
1 bardak çekilmiş ceviz

Bir tencereye ölçülere göre su, toz şeker ve limon suyu konularak ateşe oturtulur. Bir kaşıkla karıştırılarak şeker suda eritilir ve koyuca bir şurup durumuna gelinceye kadar 15 dakika kaynatılır. Sonra tencere ateşten indirilerek soğumaya bırakılır. Bundan sonra hamur tahtasına un elenir, yumurta sarısı, tereyağı ve su konularak iyice karıştırılır, hamur yapılır. Bu hamur tahtada yuvarlanarak uzatılır, 10 eşit parçaya kesilir. Her parçanın üzerine bastırılarak yassıltılır ve merdane ile tabak kadar açılır.

Her açılan hamurun üzerine fırça ile artan tereyağından sürülür ve yağlı taraflara açılan hamurlar birbirinin üzerine gelecek biçimde oturtulur. Bir kat hamur, bir kat yağ şeklinde üst üste istiflenir. Bir üsttekinin üzerine basarak hamurlar birbirlerine yapıştırılır. Merdane ile yarım santim inceliğinde yuvarlak açılır, bunun da üzeri fırça ile yağlanır ve önden ileriye doğru sıkıca kıvrılır ve çeke çeke yavaşça soldan sağa, sağdan sola doğru çekilerek ince uzun bir biçime getirilir.

Bundan sonra hamur yarım saat dinlenmeye bırakılır. Bu süre dolunca, hamur, tahta üzerinde yuvarlanır, daha da uzatılır. 20 eşit parçaya kesilir. Her parça avuç içine alınarak yassıltılır. Yassıltılan her parça hamur, yeniden merdane ile 3 - 4 santim çapında yuvarlak yuvarlak açılır. Bir tavaya rafine zeytinyağı konulur ve yuvarlak hamurlar üçer, dörder tavaya atılır. Her iki tarafları da pembeleşinceye kadar kızartılır. Delikli kepçe ile alınarak, bir tarafta bırakılan soğuk şurubun içine atılır. Hamurların hepsi kızartılıp şuruba atıldıktan sonra, şurubu ile tabağa alınarak servis yapılır.