



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖZLEME YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Gözleme hamurunu mayalı ya da mayasız yapabilirsiniz. Gözleme hamurunun en önemli noktası, hamurun yumuşak kıvamlı olmasıdır.

Tüm mayalı hamurları, ağzı kapalı bir kabın içerisine yerleştirerek buzdolabında saklamanızı öneririz. Yaş mayalı hamurlar buzdolabında 2 gün, Kuru mayalı hamur da buzdolabında 3 gün bekleyebilir.

Sadece 1 adet hazır yufka ile 2 kişilik ve oldukça pratik gözleme yapabilirsiniz. Öncelikle yufkayı ikiye bölün ve güzelce yağlayın. Ardından dilediğiniz malzemeyle içini doldurup tavada pişirebilirsiniz.

Fırından aldığınız ekmek hamurunu 1 saat kadar ılık bir yerde mayalandırın. Unlu tezgahta bezelere ayırıp servis tabağı büyüklüğünde açın. Ardından dilediğiniz malzemeyle içini doldurup tavada pişirebilirsiniz.

