



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI GÖZLEME (ESKİŞEHİR)

Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un, su, tuz ile kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur. Kavrulmuş, çekilmiş haşhaş sıvı yağla inceltir. İçine biraz tuz konur. Hamurdan elma büyüklüğünde bezeler yapılır. Oklavayla, çok ince olmayan 25-30 cm. çapında yufka açılır. Üzerine hazırlanan haşhaş sürülür. Bir kenarından başlayarak ve aralara da haşhaşlı karışım sürülerek 3-4 kat olarak katlanır. Aynı işlem enine olarak da yapılır. Böylece kare biçiminde, katı bir gözleme elde edilir. Bu gözleme, oklavayla, kare biçimi korunarak açılır. 20x20 cm. büyüklüğüne ulaşır. Toprak saçta, meşe odunuyla, yağlayarak, orta ateşte yavaş yavaş pişirilir.



Fotoğraf "şiraze" tarafından gönderildi. 20.12.2017