



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVYARLI GÖZLEME

1/2 kg. un
1 yumurta
100 gr havyar
Yeteri kadar su
Tuz
Sıvı yağ

Un ve yumurta derince bir kaba boşaltılır, su ve tuz ilave edilerek yumuşak bir kıvama gelene kadar yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde yumaklar haline getirilir. Yumaklar oklava kullanılarak teker teker açılır. Yuvarlak bir şekil verilerek inceltilen hamur üzerine havyar sürülür. Kenarları kare şekli verilerek kapatılır. 15dk dinlendirildikten sonra tekrar açılır. Teflon tava - sac bir miktar sıvı yağ ile yağlanır. Teker teker açılan hamurlar tavada - sacda altı üstü çevrilerek pişirilir. Geniş bir servis tabağında sıcak olarak servis yapılır.