



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISIRGANLI PATATESLI GÖZLEME

Oktay Usta

3 adet yufka  
2 adet patates (orta boy)  
1 adet kuru soğan (büyük boy)  
200 gr. ısırgan otu  
2 çay kaşığı zeytinyağı  
1 kase beyaz peynir  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
karabiber

İç harcın hazırlanışı: Bir tavaya kuru soğanı yemeklik olarak doğrayıp, sıvı yağı koyup, kavuruyoruz. İçine yıkanmış, iri doğranmış ısırgan otunu da ekleyip kısa süreli kavuruyoruz. Üzerine haşlanmış, rendelenmiş patatesi koyup, yumurtayı kırıp, tahta kaşıkla karıştırıp pişiriyoruz. Üzerine tuz, karabiber, beyaz peyniri koyup, karıştırıp hazır hale getiriyoruz. Taze alınmış yufkayı tezgaha açıp, bize doğru olan tarafının yufkanın tam ortasından biraz daha geride katlanmasını sağlıyoruz. Hazırladığımız harcın üçte birini katladığımız yufkanın üzerine koyuyoruz. Sonra açıkta olan iki kanadı harcımızın üzerine kapatıyoruz. Açıkta kalan 4. kanadı da en üste kapatıp, gözlememizi pişmeye hazır hale getiriyoruz. Teflon tavaya az sıvı yağ sürüp her iki tarafını kızartıyoruz. İsterseniz sıcakken biraz tereyağı sürebilirsiniz. Pişen gözlemeleri 4'e bölüp servis tabağına alıyoruz.