



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI VE PEYNİRLİ GÖZLEME

Hamur için:

500 gr un

1 yumurta

Yeteri kadar su

Tuz

İç harcı için:

250 gr ıspanak

3-4 taze soğan

Yarım demet maydanoz

4-5 dal taze nane

4-5 dal taze kekik

1 su bardağı lor peyniri

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

50 gr tereyağı

Hamur için gerekli malzemeleri çukur bir kaptaki yoğurun.

Ele yapışmayan bir hamur oluncaya kadar su ilave edin.

Üzerini nemli bir bez ile örterek en az 45 dakika dinlendirin.

İspanağı doğrayın. Üzerine tuz serpererek biraz ovun ve suyunu süzün.

Maydanozu, taze soğanı, kekiği ve naneyi ince doğrayarak ıspanağa ilave edip harmanlayın.

Tuz, karabiber ve lor peynirini ilave edin.

Hamurdan cevizden biraz büyük bezeler koparın.

Bezelerin üzerine un serpererek 25-30 cm büyüklüğünde açın.

Hamurun yarısına hazırladığınız harçtan paylaşın. Diğer kenarı üzerine kapatın.

Yapışmaz yüzeyli tavada veya sac da pişirin ve üzerine tereyağı sürün.

Otlu, ıspanaklı ve lor peynirli gözlemeyi, kahvaltılık sos ile birlikte servis edebilirsiniz.

Not: Gözlemelerin çığ kalmaması için tereyağı ve sıvı yağ kullanın. Tereyağını yufkanın üzerine, sıvı yağ ise sac tavaına koyun. Lor peynire ek olarak rendelenmiş kaşar peyniri ile kıvamını daha lezzetli bir hale getirebilirsiniz. Kullanacağınız yufkaların ince olması daha kolay pişmesini sağlayacaktır. Yufkaları hazır alıyorsanız, günlük olanları tercih edin. Paket yerine açık yufka kullanabilirsiniz. Arta kalan yufkaları ve iç harç malzemelerini streç film ile örterek dolapta bekletin.



© lezzetler.com tarif no:175875 • adı:Ispanaklı ve Peyirli Gözleme • gönderen:Gül • indirme tarihi:31.03.2025 - 20:13