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 kapta yoğurun.
Ele yapışmayan bir hamur oluncaya kadar su ilave edin.
Üzerini nemli bir bez ile örterek en az 45 dakika dinlendirin.
Ispanağı doğrayın. Üzerine tuz serperek 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 serperek 25-30 cm büyüklüğünde açın.
Hamurun yarısına hazırladığınız harçtan paylaştırın. 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 çiğ kalmaması için tereyağı ve sıvı yağ kullanın. Tereyağını yufkanın üzerine, sıvı yağı ise sac tavasına 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 alacaksanız, 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 Peynirli Gözleme • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 14:15