



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK GÖZLEME

Hamuru İçin:

3,5 su bardağı un

1,5 su bardağı ılık su

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

İç Harcı İçin:

1,5 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)

2,5 su bardağı lor peyniri

1/4 demet maydanoz (kıyılmış)

Pişirmek ve Yağlamak İçin:

1 küçük kase sıvı yağ

Derin bir kabin içerisine unu ekleyin ve ortasına çukur açın. İçerisine sıvı yağ, tuz ve ılık suyu ekleyin.

Hamuru öncelikle elinizle güzelce karıştırın.

Ele yapışmayan, yumuşak kıvamda bir hamur elde edene kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Hamuru bezelere ayırın. Üzerini temiz bir bezle örtüp oda sıcaklığında 10 dakika kadar dinlendirin.

Hafif unlanmış tezgah üzerinde bezeleri oklava yardımıyla tabak büyüklüğünde açın.

Hamuru incecik açın ve fazla ununu elinizle hamurun üzerinden alın.

Bir kaseye lor peyniri, rendelenmiş kaşar peyniri ve doğranmış maydanozu ilave ederek karıştırın.

Hamurun ortasına peynirli harçtan yayın. Keskin bir bıçakla fazla olan kısımları kesin.

Birleşim yerlerinden açılmaması için hafifçe sıvı yağ sürün.

Uç kısımdan tutarak hamuru kapatın.

Hafif yağlanmış tavada ve kısık ateşte gözlemeleri önlü arkalı pişirin.

Tüm gözlemelere aynı işlemi uygulayın.

Ardından sıcak sıcak servis edin.

