



KARIŞIK GÖZLEME

İstenilen miktarda yufka (bir yufkadan 4 tane elde ediliyor)
Pişirmek için;
Sıvı yağ
Beyaz peynirli iç harcı için;
Beyaz peynir
Kaşar peyniri
Maydanoz
Ispanaklı iç harcı için;
1 adet kuru soğan
Az haşlanmış ıspanak
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pulbiber
1 tatlı kaşığı domates salçası
Pastırmalı iç harcı için;
Domates sosu
Kaşar peyniri
Pastırma

Ispanaklar temizlenerek hafifçe haşlanır.
Kuru soğan küçük yemeklik doğranarak sıvı yağda kavrulur.
Salçası eklenir.
Haşlanmış ıspanaklar, tuz ve baharatları eklenerek karıştırılır, ocaktan alınır.
Yufkaları 4'e bölerek her parça tek tek tezgaha serilir.
Yufkaların kenarlarından küçük parçalar kesilip ortasına örtülür.
Üzerine istenen harçlar yerleştirilerek yufka zarf şeklinde sarılır.
Uç kısımları açılmaması için hafif ıslatılır.
Yapışmaz tava hafifçe yağlanıp kızdırılır.
Gözlemeler önlü arkalı çevrilerek kızartılır.



