



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMERLİ GÖZLEME (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 paket margarin
1 su bardağı sıvıyağ
1 kg un
1 çay bardağı süt
Tuz

Unun ortası açılır. Süt ılıtılarak, su ile yumuşak kıvamda yoğrulur.

20 dakika kadar dinlendirildikten sonra pazilenir.

Her pazi yufka şeklinde açılır ve arasına eritilen margarin sürüldükten sonra 4-5 defa katlanarak dinlenmeye bırakılır.

Bütün paziler aynı Gekilde hazırlandıktan sonra tek teker istenilen büyüklükte oklavayla açılır (inceltilir). Üzerleri sıvıyağla yağlanarak kızgın sacta pişirilir.

Sıcak servis yapılır.

Not: Teflon tavada da pişirilebilir, ancak büyüklüğü tavaya göre ayarlanmalıdır.

