



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ GÖZLEME

2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı kepekli un
Alabildiği kadar normal un
İçi için:
Peynir

Mevcut malzemeyle ele yapışmayan kıvamda hamur yapılır. Hamur 1 saat dinlendirilir. Sonra hamurdan yumurta kadar parçalar alınır. Unlu zeminde oklavayla servis tabağı kadar açılır, yarısına ezilmiş peynir konur. D şeklinde kapatılır, kenarlarına bastırılır. Az yağlı teflon tavada iki yüzü pembe renkte kızartılır.
