



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KIYMALI GÖZLEME

5 adet yufka  
600 gram kıyma  
3 soğan  
1 su bardağı ceviz  
Yarım demet maydanoz  
4 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Öncelikle soğanları rendeleyip 1 çorba kaşığı tereyağında 5 dakika kadar kavurun. Üzerine kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra içine kıyılmış ceviz, kıyılmış maydanozu ve kırmızıbiberi de ilave edip karıştırın. Ocaktan alın, içine tuz karabiber serpip soğumaya bırakın. Tezgaha yufkayı yayın. Üzerine kıymalı harcı serin. Katlayıp tavada gözlemeleri hazırlayın.