



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI GÖZLEME

Hamuru için:

5 su bardağı ılık su
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker

Aldığı kadar

İç harcı için:

500 gram kıyma
3 adet kuru soğan
6 diş sarımsak
10 adet yeşil biber
2 adet domates
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Hamurun un haricindeki malzemelerini yoğurma kabında karıştırın.

Üzerine azar azar un ekleyerek yoğurun.

Yoğururken ara sıra elinizi zeytinyağına batırarak yağlayın.

Ele yapışan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp bir süre dinlendirin.

Bu esnada kıymalı harcı hazırlayın.

Soğan, sarımsak ve biberi mutfak robotunda çekin.

Suyunu sıkıp süzün.

Malzemeleri kıymaya ekleyin.

Domatesleri soyup ince ince doğrayın ve sıvı yağ ile birlikte kıymaya ekleyin.

Son olarak salçaları, kıyılmış maydanozu, tuzu ve baharatları ilave edin ve güzelce yoğurun.

Hamurdan portakal büyüklüğünde bir parça koparın.

Zemini unlayıp hamurları yuvarlak açın.

Kıymalı harcı hamurun yarısına elinizle yayın ve diğer yarısını üzerine kapatın. D şeklinde bir gözleme elde edin.

Gözlemeleri sac üzerinde ya da tavada arkalı önlü çevirerek pişirin.

Yanında ayranla sıcak sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:146241 • adı:Kıymalı Gözleme • gönderen:şenel • indirme tarihi:20.09.2024 - 00:37