



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI GÖZLEME

[Sahrap Soysal](#)

Hamur için;
4 su bardağı un
1.5 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Ayrıca:
250 gr tereyağı

Derin bir karıştırma kabının içinde un, su ve tuz karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.

Hamuru yumruk büyüklüğünde bezelere ayırın. Bezeleri çok ince yufka şeklinde açın.

Üzerini eritilip ılıtılmış tereyağıyla yağladıktan sonra kare şeklinde katlayın.

5 dakika dinlendirdiğiniz gözlemeleri kızgın sac üzerinde veya yağsız teflon tavada arkalı önlü kızartın. Ateşten aldıktan sonra tekrar yağlayın ve servis yapın.

Not: İsterseniz gözlemenin içine lor peyniri, kavrulmuş kıyma koyabilirsiniz.