



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI GÖZLEME

4 bardak un  
1.5 bardak su  
1 çorba kaşığı tuz  
250 gr tereyağı  
Kavrulmuş kıyma

### Tarifi Hazırlanışı

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 eritilmiş ılıtılmış tereyağıyla yağladıktan sonra kavrulmuş kıymalı içi yayın, 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.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 19.11.2024