



KOLAY GÖZLEME (HAZIR YUFKA)

2 adet yufka
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
Kızartma yağı
İçi için:
Beyaz peynir

Yumurta ve sıvıyağ karıştırılır. Yufka tezgaha serilir, yüzeyine sıvı karışım sürülür. Yuvarlak kısımları katlanarak kare şekli verilir. Kuru kısımlara sıvı karışım sürülür. Sonra artı şeklinde kesilir. Her parçanın yarısına yeteri kadar peynir ufalanır, katlanır, kenarlarına bastırılır. Tavaya 2 çorba kaşığı kadar yağ konur, kısık ateşte ısındıca gözleme konur, iki yüzü pembe renkte kızartılır. (8 adet ufak gözleme çıkar)

