



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY GÖZLEME

3 bardak un
1 kaşık yoğurt
1 kaşık margarin
1 kaşık sıvıyağ
1 kaşık karbonat
1 çay kaşığı limon suyu
250 gr. beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Tuz

Un hamur tahtasına elenip, ortası açılır. Açılan yere yoğurt, sıvıyağ, karbonat, limon suyu, tuz konur, su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır.

Hamur özleştirilerek 5 parçaya ayrılır.

Margarin eritilir.

Hamur parçaları 2-3 mm incelikte açılıp, yağlanır. Yukarıdan aşağıya kavuşturmaca üçe katlanır.

Tekrar hafif yağ sürülerek bu defa da soldan sağa üçe katlanıp kare biçimi verilir.

Hepsi aynı şekilde hazırlanıp 20 dakika dinlendirilir.

Öte yandan beyaz peynir rendelenir ve iyice yıkandıktan sonra ince ince kıyılmış maydanozla iyice karıştırılır.

Beri tarafta dinlenen hamur kare şeklinde açılır. Bir kenarına peynirli iç konur, öbür kenar üzerine kapatılıp, kenarları bastırılır.

Kızgın saç üzerinde altı, üstü hafifçe kızartılır.

Pişen gözlemeler servis tabağına konur, üzerine yağ sürüldükten sonra bekletmeden sıcak sıcak servis yapılır.

