



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ZEYTİNYAĞLI GÖZLEME

2 su bardağı un
3/4 - 1 bardak ılık su
1/4 çay kaşığı tuz
Zeytinyağı
5-6 sap yeşil soğan, ince doğranmış
Bitkisel yağ

Büyük bir kaseye un ve tuz koyun. Suyu ekleyin ve bir hamur elde edinceye kadar çatalla karıştırın. Hafif unlu bir yüzeyde yaklaşık beş dakika formu düzgün olana kadar hamuru yoğurun. Eğer olması gerekenden sert ise biraz daha su ekleyin. Kaseye içine hamuru koyup streç folyo ile kapatıp 30 dk. dinlendirin.

Bu arada taze soğanı çok ince doğrayın.

Hamurunuzu 7-8 parçaya bölüp uzunlamasına açın.

İçerisine taze soğanı serpip biraz yağlayıp rulo yapın ve bunu da gül böreği yapar gibi kıvrın.

Daha sonra da merdane ile geçip büyük yuvarlaklar elde edin.

Yapışmaz tavada biraz yağ ile alt üst pişirin.

