



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ PAZILI GÖZLEME

2 bardak un
2 çay kaşığı tuz
Yeterli miktarda su
İçi için;
Yarım paket labne
Yarım kilo pazı
Yeterince margarin

Hamuru yoğurup iç harcı hazırlayınca kadar dinlendiriyoruz. Pazıları güzelce yıkayıp ince ince kıyıyoruz içine bir miktar tuz ilave ediyoruz Pul biber de ilave edebilirsiniz. Ardından hamurdan küçük küçük bezeler yapıp bunları tabak büyüklüğünde açıp bir yemek kaşığı kadar labne peynirden alıp hamurun her tarafına güzelce yayıp sürüyoruz. Ardından üzerine pazıları serpeleyip gözlemenin diğer ucuyla birleştirip kapatıyoruz. Az sına ile yağlanmış tavada kızarıncaya kadar pişiriyoruz.