



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU GÖZLEME

4 adet hazır yufka
1 demet gelincik otu
100 gr rendelenmiş beyaz peynir
100 gr lor peyniri
Yarım demet Taze nane
500 gr ıspanak
1 ay bardağı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

ıspanakları temizleyip yıkayın. İrice doğradıktan sonra süzün. Gelincik otunu temizleyip yıkadıktan sonra iyice süzün. Yeşillikleri kaynar suyun içine atıp hemen çıkartın. Tekrar süzgece alıp süzülmesini sağlayın. Yeşillikler ılınınca kıyılmış taze nane ve peynirleri ekleyerek karıştırın. Yufkayı tezgahın üzerine yayın. Fırça yardımıyla üzerini yağlayın. Ortasına otlu karışımı yayın, dört kenarından harcın üzerini kapatacak şekilde katlayın. Yufka kenarlarının üzerini tekrar fırça yardımıyla sıvıyağdan sürün. Tekrar otlu karışımından yayıp aynı şekilde katlayın. Hazırladığınız yufkayı yağsız olarak tavada kızartın. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Kare şeklinde dilimleyin. Sıcak veya ılık servis yapın.

