



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARÇA GÖZLEME

1 adet yumurta
1 su bardağı su
Yarım ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı tuz
Toplanana kadar un
İçi için:
Beyaz peynir
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Hamur malzemesi bir araya getirilir ve tok bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra hamur 8 eşit parçaya ayrılır, yumak yapılır. Her yumak merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Ortasına, yeteri kadar ezilmiş beyaz peynir konur ve zarf gibi katlanır, hafifçe bastırılır. Yanmaz tavaya az miktarda yağ konur, tam ısınca gözlemeler iki yüzlü kızartılır.