



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ GÖZLEME

- 4 adet hazır yufka
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 adet haşlanmış patates
- 1/2 demet maydanoz
- 100 gram beyaz peynir
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyun ve derin bir karıştırma kabına alın.

Maydanozu incecik kıyın. Haşlanmış patatesler ile birlikte beyaz peyniri ezip, püre haline getirin.

Doğranmış maydanoz, tuz, taze çekilmiş tane karabiber ve kırmızı toz biberi katın, karıştırın.

Hazır yufkalarından birini mutfak tezgahı üzerine açın. Hazırladığınız iç harcı dört eşit parçaya bölün.

Patatesli iç harcı yufkanın orta kısmına yerleştirin ve küçük parçalar halinde dağıtın. Dört kenarda kalan yufka parçalarını sırasıyla kapatın.

Aynı işlemi diğer yufkalara da uygulayın ve kare şeklinde dört adet gözleme elde edin.

Geniş tabanlı teflon bir tavada zeytinyağını kızdırın. Yağın fazlasını bir kağıt havlu yardımıyla alın. Hazırladığınız gözlemeleri, kızgın tavada arkalı önlü ters çevirip renk alana kadar kızartın.

Aralarda tavayı yağlamayı unutmadan diğer gözlemeleri de aynı şekilde pişirin. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

