



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKADAN PATATESLİ GÖZLEME

4 adet yufka
3-4 adet orta boy patates
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 silme tatlı kaşığı tuz
Üzerine;
İsteğe bağlı sarımsaklı yoğurt

Öncelikle patates harcı hazırlanır. Bunun için; patatesler haşlanarak kabuğu soyulup küçük küçük doğranır. Soğan yemeklik doğranarak sıvı yağda kavrulur.

Üzerine salçası ve baharatları eklenerek karıştırılır. Son olarak patatesler eklenip güzelce karıştırılarak 5 dakika kadar karıştırılır ve hazırlanan iç harcı ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Yufka tezgaha serilir, üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürülür.

Orta kısmına patates harcı yayılır. Yufkanın karşı tarafını da yine patatesli iç harcın üzerine doğru katlanır ve tekrar sıvı yağdan her yerine gelecek şekilde sürülür. Oluşan uzun dikdörtgen kısmın bir tarafı ortaya doğru katlanır, diğer kalan parça da alta doğru çevirerek katlanır.

Geniş bir teflon tava fırça ile yağlanır ve kızdırılır. Hazırlanan gözlemeler sırayla her iki yüzü çevrilerek pişirilir. Servis tabağına alınır. Dilerseniz üzerine sarımsaklı süzme yoğurt gezdirip servis yapabilirsiniz.

