



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ GÖZLEME

2 su bardağı un  
Yarım su bardağı su  
Yarım su bardağı süt  
1 yumurta  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
İç Harcı İçin:  
3 orta boy patates  
1 büyük soğan  
Yarım demet taze maydanoz  
Tuz, karabiber, pul biber

Unu geniş bir kaba alın. Ortasını havuz gibi açın.

Yumurtayı, sütü, suyu, sıvı yağı, ve tuzu ekleyin. Karışımı iyice yoğurun, ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar un ekleyin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, merdane yardımıyla açın.

Patatesleri rendeleyin. Soğanı ince doğrayın. Taze maydanozu ince kıyın.

Bir tavada biraz sıvı yağda soğanları pembeleşene kadar kavurun. Ardından rendelenmiş patatesleri ekleyin ve patatesler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.

Pişen iç harca tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak pul biber ekleyin. Taze maydanozu da ilave edip karıştırın.

Açtığınız hamurun yarısına patatesli iç harçtan koyun.

Hamurun diğer yarısını üzerine kapatıp kenarlarını iyice bastırarak kapatın.

Tavada veya saç üzerinde her iki tarafını da kızartana kadar pişirin.

Sıcak servis yapın.

Not: Gözlemeleri pişirirken üzerine bir miktar tereyağı veya sıvı yağ sürerek daha lezzetli bir sonuç elde edebilirsiniz.

