



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ GÖZLEME

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur için:

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1,5 su bardağı ılık su

İç harcı için:

4 adet orta boy patates (haşlanmış)

1 adet kuru soğan (ince doğranmış)

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)

Pişirmek için:

Tereyağı ya da zeytinyağı (üzerine sürmek için)

Derin bir kaba unu ve tuzu ekleyin, ortasını havuz gibi açın.

Yavaş yavaş ılık suyu ekleyerek yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Haşlanmış patatesleri soyup bir çatal yardımıyla ezin.

Tavada zeytinyağını ısıtın, ince doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.

Ezilmiş patatesleri tavaya ekleyin ve baharatları ilave edin (tuz, karabiber, pul biber, kimyon).

Tüm malzemeleri karıştırıp 2-3 dakika kadar kavurun, ardından ocaktan alın.

Dinlenen hamuru 6 eşit parçaya bölün.

Her bir parçayı unlu zeminde ince olacak şekilde açın.

Ortasına patatesli iç harçtan koyun ve hamurun kenarlarını kapatacak şekilde katlayın.

Isıtılmış yapışmaz tavada gözlemeleri arkalı önlü kızarana kadar pişirin.

Pişen gözlemelerin üzerine tereyağı sürüp sıcak servis edin.

