



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATESLİ GÖZLEME

Hamur için:

250 gr. un

1/2 çay kaşığı tuz

185 ml. ılık su

1/2 çay kaşığı maya

10 ml. zeytinyağı

120 gr. katı yağ (parçalara ayrılmış)

Harç için:

300 gr. patates

40 ml. zeytinyağı

6 adet ince dilimlenmiş taze soğan

2 çay kaşığı kimyon

1/2 çay kaşığı kırmızı pul biber

1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber

30 ml. ince doğranmış taze dereotu

tuz ve karabiber

Patatesleri küp doğrayın. Pişirmeden 5 dakika önce tuzlayın. Soğanları, paprika ve kimyonu da ekleyerek patatesleri sıvı yağda kızartın. Üzerini bir kapak ile kapayın. Yapışmaması için kontrol edin. Patatesleri geniş bir kaseye alıp üzerine kırmızı biber ve robotta kıydığınız dereotunu serpin. Farklı baharatlar da kullanabilirsiniz. Bir çatalın tersi ile karışımı ezerek püre haline getirebilirsiniz. Mutfak Robotu'nun hamur yoğurma aparatını takıp haznenin içine tuz, un ve suda açılmış mayayı koyun. Robotta karıştırın. Hamuru robottan çıkarın. Henüz yumuşak haldeyken üzerine zeytinyağı ilave edip yoğurun. Hamuru düz bir zemin üzerine koyup 3-4 dakika daha yoğurmaya devam edin. Hamur yumuşak ve elastik olmalı. Derin bir kaba aktardığınız hamurun kabarması için üzerini strech filmle örterek sıcak bir ortamda 1 saat bekletin. Hamur kabardığında 8 parçaya ayırın ve parçaları yoğurun. Ardından oklava yardımı ile hamur parçalarını düzleştirin. Hamurlar kağıt inceliğinde ve 20 cm.'lik daireler şeklinde olmalı. Orta ateşteki tavaya bir parça katı yağ koyup kızmasını bekledikten sonra gözlemeleri teker teker pişirmeye başlayabilirsiniz. Gözlemeleri çevirerek her iki tarafı da hafif kahverengileşinceye kadar pişirin. Tavadaki yağ azaldıkça ekleyebilirsiniz. Gözlemeyi ayrı bir tabağa alarak ortasına patatesli karışımı sürün. Gözlemeyi zarf şeklinde kapatarak malzemenin dışarı taşmasını engelleyin. Tekrar kısık ateşteki tavaya aktarıp kısa bir süre daha pişirin.

[ML® Gözleme Böreği için tıklayın](#)[ML® Milföy Gözlemesi için tıklayın](#)



© lezzetler.com tarif no:8655 • adi:Patatesli Gözleme • gönderen:Ramazan • indirme tarihi:30.03.2025 - 12:29