



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ VE TAHİNLİ KAKAOLU GÖZLEME

<https://www.karaca.com>

Yarım kg un
2 adet orta boy patates
2 yemek kaşığı tahin
2 yemek kaşığı kakao
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Sıvı yağ pişirmek için

Patatesleri haşlayarak ezin ve soğumaya bırakın.

Un, tuz ve suyu yoğurma kabına alarak yoğurun.

Hamuru 6 eşit parçaya ayırarak bezeler hazırlayın.

Her bezeyi merdane ile açabilirsiniz.

Tahin, kakao, toz kırmızı biber, karabiber ve ezilmiş patatesi karıştırarak hamurların üzerine eşit şekilde sürün.

Hamurları katlayarak gözleme şeklini verin.

Sıvı yağı tavada kızdırın ve gözlemeleri arkalı önlü kızartabilirsiniz.

Pişen gözlemeleri servis yapmadan önce birkaç parçaya kesebilirsiniz.

