



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ GÖZLEME

1 adet yufka
1 yemek kaşığı beyaz peynir
2-3 dal taze soğan
1 tutam maydanoz
Sıvı yağ
Su

Taze soğanları küçük küçük doğrayın. Maydanozları kıyın. Küp şeklinde kestiğiniz beyaz peynir parçalarını, kıydığınız maydanozları ve taze soğanları cam bir kase içerisine alın ve karıştırın. Sıvı yağ ile suyu karıştırın. Yufkanızı açıp temiz bir masa veya tezgahın üzerine yayın. Karıştırdığınız sıvı yağ ve suyu bir fırça yardımı ile yufkaya sürün. Hazırladığınız peynir, soğan ve maydanoz karışımını yufkanın orta bölümüne denk gelecek şekilde eşit oranda yayın. Yufkayı iki kenarından alarak orta kısmın üzerine katlayın. Katlanan kısımlara sıvı yağ ve su karışımından sürün. Yufkanın kalan kenar kısımlarını katlayın. Teflon tavaya biraz yağ koyun. Hazırladığınız yufkayı tavaya alarak çevirerek pişirin. Servis tabağına pişen gözlemeyi aldıktan sonra domates dilimleri ve maydanoz yaprakları ile süsleyerek sofranızda sunabilirsiniz.

