



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ GÖZLEME

4 su bardağı un  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Yarım çay bardağı yoğurt  
Tuz  
Alabildiği kadar un  
Arasını yağlamak için:  
Sıvı yağ  
İçi için:  
Beyaz peynir

Un, sıvı yağ, yoğurt ve tuz hamur yoğurma kabına alınır, kontrollü su ilavesi ile yumuşak bir hamur hazırlanır. Hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler yapılır. Pazının altına ve üstüne un serperok klava ile büyütülerek açılır. Yufkanın üzerine sıvı yağ sürülür. Yufkanın iki ucu ortada üst üste getirilir, ufalanmış peynir serpilir, diğer uçlar da üst üste getirilir, biraz bastırılır. Teflon tavada altlı üstlü pişirilir, piştikten sonra iki tarafı da hafif yağlanarak sıcak servis yapılır.

