



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ GÖZLEME

Hamur için:

2 su bardağı un

2 çay bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

İç malzemesi:

250gr beyaz peynir

1 demet maydanoz

Unu ve tuzu bir kabin içersine koyup karıştırın,suyu azar azar dökerek karıştırın,kulak memesi kıvamında bir hamur haline gelinceye kadar yogurun.

İç malzemeyi hazırlamak için peyniri ufalayip bir kaseye alın,maydanozu doğrayın ve peynire ekleyip karıştırın.

Hamuru 8 esit parçaya bölün,her birini hafifçe unlayıp merdaneyle 30-35 santim çapında yufka seklinde açın

Peynirli karışımı yufkaların içine paylastirip dört kenarını içe doğru katlayın.

Margarini teflon tavada eritin,hazırladığınız gözlemeleri iki tarafli kızartın.

Sıcak yada ilik olarak servis yapın.

[ML® Gözleme için tıklayın](#)

[ML® Pastırmalı Gözleme \(görsele\)](#)



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 25.02.2025