



## PEYNİRLİ GÖZLEME



Hamuru için; 2 su bardağı su, tuz, alabildiği kadar un.  
İçi için; 1 küçük kalıp tulum peyniri, 1 küçük kuru soğan, 8-10 dal maydanoz, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber  
Yağlamak için; sıvı yağ



2 su bardağı un bir yoğurma kabına konur, üzerine tuz eklenir, alabildiği kadar un ilave edilerek orta sertlikte bir

hamur hazırlanır.  
Hamurun üzeri kapatılarak bir süre dinlendirilir.



İçi için, bir karıştırma kabına peynir üfelenir, üzerine piyazlık doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz ve pul biber katılarak iyice karıştırılır.



Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler hazırlanır (yaklaşık 12 adet)



Bezeler oklava ile 50 santim çapına gelinceye kadar açılır.



Açılan hamurun üzerine fırça ile yağ sürülür.



Hamur, üstten ve alttan ortaları biraz geçecek kadar katlanır, kat yerlerinin üzerine tekrar yağ sürülür. Üzerine hazırlanan içden yeteri kadarı kare biçiminde konur, sağdan soldan katlanır, kenarlarına iyice bastırarak açılmaması sağlanır.



En büyük ocağa tava konur, iyice kızdırılır, gözlemelerin iki tarafı eşit şekilde pişirilir.



Üzerine fırça ile yağ sürülerek servise sunulur.