



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GÖZLEME

- 1 adet yufka
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 kase beyaz peynir
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 tutam pul biber (arzuya göre)

Dilerseniz sıvı yağ yerine zeytinyağı da kullanabilirsiniz.
Beyaz peynir yerine lor peyniri, kaşar peynir gibi farklı peynirleri de tercih edebilirsiniz.
Peynirli iç harcına kıyılmış maydanoz da ekleyebilirsiniz.
Piştikten sonra gözlemelerin üzerine biraz tereyağı sürerseniz çok daha lezzetli olacaktır.
Yufkayı geniş bir tezgaha serin.
Yufkayı ikiye kesin ve yarısının üzerine bir fırça yardımı ile biraz sıvı yağ sürün.
Ufalanmış beyaz peynirlere tuz, karabiber ve arzuya göre pul biber ekleyin.
Yufkanın orta kısmına kare şekilde serpin.
Yufkayı yanlarından katlayarak dikdörtgen şeklini verin.
Pişerken açılmaması için yufkanın birleşim yerlerine yağ sürerek güzelce kapatın.
Tavanızı ısıtın ve hafif yağlanmış tavada arkalı önlü pişirin.
İki tarafı da kızardıktan sonra servis edebilirsiniz.

