



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ GÖZLEME

300 gr beyaz peynir
1 fincan süt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
2 yufka

Beyaz peyniri rendeden geçirdikten sonra bir kaseye yumurta kırıp iyice çırpın ve içine süt ilave edip karıştırın. Diğer yanda tereyağını eritin.

Yufkayı tam ortadan ikiye kesin. Kesik taraf önde olmalıdır. Yufkanın ortasında 22 cm'lik bir kare olabilecek kısmı bir fırça yardımıyla yumurtalı harçla ıslatın. Islatılan kısma peynirin dörtte birini serpin.

Yufkanın sağ uç kısmını da yumurtalayın ve peynirli bölümün üzerine örtün. Sol tarafı da yumurtalayıp, peynirli kısmın üzerine yapıştırarak örtün. Uç kısımlarını tekrar yumurtalayarak peynirli kısmın üzerine, gözleme kare olacak şekilde, örterek yapıştırın (20-22 cm uzunluğunda bir kare olmalıdır).

Diğer yarım yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Gözlemeleri pişirmek için ise genişçe bir tavayı ocağı koyun ve tereyağında gözlemeleri ters yüz ederek pişirin.