



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PEYNİRLİ GÖZLEME

200 gr. Erzincan tulum peyniri
2 sap pırasa
3 adet yumurta
100 gr. un
1 su bardağı (250 cc.) süt
1 çorba kaşığı katıyağ
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeterince tuz, biber, kırmızı pul biber

YAPILIŞI:

Pırasayı temizleyip yıkayınız. Sertleşmiş yeşil yapraklarını kesip atınız. Kalan beyaz ve yeşil kısımlarını ince ince doğrayınız. Bir tencereye katıyağı koyup eritiniz. İçine pırasaları atıp üzerine bir çay bardağı su dökünüz. Tuzlayıp, kapağını kapatıp 15 dakika pırasalar yumuşayınca kadar pişiriniz. Bu ara yumurtaların beyazını sarısından ayırınız. Peynirin yarısını iyice ufalayınız. Yumurta sarıları, un, süt ve ufalanmış peynirle bir hamur tutunuz. Yumurtanın beyazını çırparak kar haline getiriniz. Yaptığınız bu yumurta beyazı karını, yoğurduğunuz hamuru yavaş yavaş yoğurarak ekleyiniz. Bir geniş tavanın içinde bir kaşık zeytinyağını kızdırınız. Yaptığınız gözleme hamurunun dörtte birini içine atıp 3-4 dakika kızartınız. Kızarttığınız gözlemeyi tavada ters yüz edip üzerine pişirdiğiniz pırasaları, kalan peynirin dörtte birini koyup, tuz biber ekip, 3-4 dakika kadar tavanın kapağı kapalı olarak pişiriniz. Pişen gözlemleri sıcak kapalı bir tencerede muhafaza ediniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.12.2023