



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ GÖZLEME

Emine Beder

1 yumurta
16 kahve fincanı un
2 kahve fincanı sirke
4 kahve fincanı su
2 kahve fincanı sıvı yağ (hamuru yağlamak için)
tuz içi
İçin;
2 orta boy domates
4-5 sivri biber
4-5 dal taze soğan
1/2 demet maydanoz
tuz
kırmızıbiber
3/4 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin (40 gr.) (gözlemeleri yağlamak için)

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine sirkeyi, suyu, yumurtayı ve tuzu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp beze yapalım. Bezelerin üzerine nemli bez örterek 20 dk. dinlendirelim. Bu arada katmerin iç harcını hazırlayalım. Tavaya sıvı yağı alalım. Doğranmış sivri biberleri ve taze soğanları ekleyerek 2-3 dk. kavuralım. Tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri ekleyip 2-3 dk. daha kavuralım. Tavayı ateşten alıp kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi ekleyerek karıştıralım. Bezeleri unlanmış bir zeminde 0.1 mm. kalınlığında açalım. Sebzeli içi yufkanın orta kısmına yayalım. Yufkanın karşılıklı dört kenarını, kat yerlerini yağlayarak bohça kapatır gibi kapatalım. Hafifçe yağlanmış teflon tavada ya da sac üzerinde arkalı önlü pişirip pişen gözlemeleri tereyağı ile yağlayarak servis yapalım.