



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTLU GÖZLEME

6 su bardağı un
2,5 su bardağı su
1 adet soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
1 demet semizotu
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Unu geniş bir kaba alıp, ortasını havuz gibi açın. İçine suyu ve tuzu ekleyin. Özlü bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurun üzerine nemli bez örterek yarım saat dinlendirin. Ayıklanıp yıkanmış semizotunu doğrayın. Bu arada küp doğranmış soğanı sıvıyağda pembeleştirin. Salçayı ekleyip, birkaç kez çevirin ve ayıklanıp, yıkanmış semizotunu katın. Semizotu diriliğini kaybedene dek karıştırarak kavurun. Tuz ve karabiberini ekleyin. Semizotlu harcı ateşten alıp, soğutun. Bu arada dinlenmiş hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp, bezeler yapın. Bezeleri unlanmış bir zeminde, yarım cm kalınlığında açın. Yufkanın bir kenarına semizotlu harçtan koyun. Yufkanın diğer kenarını semizotlu harç üzerine kapatıp, kenarlarını parmak uçlarınızla bastırarak yapıştırın. Gözlemeleri saç üzerinde veya yapışmaz yüzeyli bir tavada önlü arkalı pişirin. Sıcakken tereyağı ile yağlayıp, servis yapın.
