



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI GÖZLEME

3 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
20-25 dal maydanoz
Hamur için:
1 su bardağı su
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Tereyağı

Hamur biraz sert yoğrulur, 15-20 dakika dinlendirilir. Bu arada yarım daire şeklinde doğranan soğan penbeleştirilir. Baharatlar eklenir, ateşten alınır, son olarak kıyılmış maydanoz eklenir. Dinlenen hamur 12 parçaya ayrılır. Her biri oklavayla tatlı tabağı kadar açılır. Yarısına yeteri kadar iç konur. Diğer yüzü üzerine kapatılır. Kenarlarına iyice bastırılır. Yağsız tavada iki yüzü kızartılır. Sıcakken tereyağı sürülür.