



## TAVADA GÖZLEME

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 su bardağı un  
Yarım paket maya  
Tuz  
Su  
İçi için:  
Peynir, kıyma, patates, ıspanak vs.

Tüm malzeme ile ele yapışmayan bir hamur elde edin. Hamuru mayalandırmadan cevizden az büyükçe bezeler yapıp unlanmış tezgahta oklava ile açın. Ardından arzu ettiğiniz iç malzemeyi yuvarlak şekilde açtığınız gözlemenin yarısına döşeyip, diğer yarıyı üzerine kapatın. Hafif ateşte ısıttığınız tavada gözlemeleri arkalı önlü çevirerek pişirip son olarak sıcakken tereyağı ile yağlayıp servise sunun.

