



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UFAK GÖZLEMELER

1 adet Yufka
120 g Beyaz Peynir
1 adet Domates
1 çorba kaşığı Zeytinyağı
1 tatlı kaşığı
Kuş Üzümü
1 tatlı kaşığı
Karabiber
Taze Fesleğen
Pulbiber

Yufkanızın taze olması bu tarif için önemli olduğunu belirtelim.

İlk olarak iç malzemelerini hazırlamakla başlayın. 120 g beyaz peyniri çatalla iyice ezin. 1 tatlı kaşığı kuş üzümünü suda 3-4 dakika iyice açılmaları için bırakın. Gözlemeler çok yumuşamasın diye domateslerin ortasındaki çekirdekli kısmı ayırıp, kalan etli kısmını kullanın. Bunları ince uzun şeritler halinde doğrayın. Bunlar bir kenarda beklerken siz de yuvarlaktan kare çıkaracakmış gibi 1 adet yufkanın kenarlarını kesin. Bu parçaları ortadan ikiye diklemesine kesin ve kenara ayırın. Çıkan büyük kareyi bir enden bir de boydan ikiye bölerek 4 eşit parça çıkarın ve çıkan karelerin ortalarına kenara ayırdığınız parçaları yerleştirin. Böylece yapacağınız zarfın zemini 1 kat daha kalın olacaktır.

Hazırladığınız içten önce peyniri, sonra domatesi ve de kuş üzümünü koyup, tarifi başrol oyuncusu olan fesleğeni yufkaya bolca yerleştirin. Zarf gibi, önce yufkanın bir kenarını, sonra karşılıklı kenarlarını, en son da uzun bıraktığınız kenarı kapatın.

Yanmaz tavaya yarım çorba kaşığı yağ koyun, yağı bir fırça yardımıyla tavaya yayın. Tava iyice kızınca gözlemenizi koyun. Biraz sertleşince gözlemeyi çevirin, öteki taraf sertleşince tekrar çevirin ve gerektiğinde gözlemenizi fırçadaki yağ ile yağlayın. İsterseniz bırakın şişsin ve yumuşak olsun gözlemeniz, ister üzerini kapayın çıtır yapın, isterseniz de sacda yapıyormuş gibi çevirin. Gözlemeleri pişmeye hazır hale getirdikten sonra isterseniz derin dondurucuya da atıp, muhafaza edebilirsiniz. Taze kekik veya nane ile süsleyip, çay ile beraber yiyebilirsiniz.

