



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU GÖZLEME

<https://www.sabah.com.tr>

Harç için:

500 gram süzme yoğurt

Yarım demet dereotu

7-8 dal maydanoz

Tuz

Hamur için:

4,5 su bardağı un

1 çay bardağı süt

Yarım çay bardağı sıvıyağ

1,5 çay bardağı su

Tuz

Kızartmak için:

8 çorba kaşığı sıvıyağ

Harç için yoğurt, kıyılmış dereotu, maydanoz ve tuzu iyice karıştırın. Hamur için unu yoğurma kabına alıp, süt, sıvıyağ, su ve tuz ilave edip yoğurun. Hamuru 4 eşit bezeye ayırın. Oklava yardımıyla her parçayı ayrı ayrı orta kalınlıkta açın. Bir adet yufkanın ortasına yoğurtlu harçtan sürüp, zarf gibi katlayın. 2 çorba kaşığı sıvıyağı yapışmaz yüzeyli tavaya alıp, gözlemeyi önlü arkalı pişirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp servis yapın.

