



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENGİN GÖZLEME

- 1 adet yufka
- 4 dilim taze kaşar
- 2 adet yumurta
- 10 dilim sucuk
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Yanmaz tava tereyağlanır. Yufkanın yarısı tavanın şekline göre yerleştirilir. Kaşar dilimleri dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta, sucuk dilimleri yerleştirilir. Kalan yufka da üzerine yerleştirilir, biraz tereyağı sürülür. Orta ateşte altı kızarana kadar pişirilir. Sonra çevrilir, diğer yüzü de kızarıncaya tamamdır.