



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI OTLU GÖZLEME (SAFRANBOLU KARABÜK)

Ömür Akkor

Yarım kilo karışık yöre otu (Bunun yerine yeşil soğan, nane, maydanoz, dereotu vb. kullanabilirsiniz.)

Komili Sızma Zeytinyağı

4 adet yufka

4 adet yumurta

Yarım kase ince kıyılmış

köy peyniri

Yarım kase lor peyniri

Karabiber

Kaya tuzu

Otları incecik kıyın ve bir tavada Komili Sızma Zeytinyağı ile hafifçe birkaç dakika kavurun.

Daha sonra peynirleri ilave edip karıştırın ve kontrol ederek tuzunu ekleyin.

Hazır olan gözleme harcını tek tek yufkaları açarak içerisine serin.

Tam ortalarına yumurtaları kırdıktan sonra hafifçe zeytinyağı sürdüğünüz sacda ya da tavada önlü arkalı pişirip servis edin.

