



Gözleme



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 adet

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

İç Harcı Seçenekleri:

1. Peynirli Gözleme İçin:

- 250 gr beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz (ince doğranmış)

2. Kıymalı Gözleme İçin:

- 250 gr kıyma
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber

3. Patatesli Gözleme İçin:

- 2 adet haşlanmış patates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

1. Un, su, tuz ve sıvı yağı karıştırarak yoğurun.
2. Yumuşak bir kıvam alana kadar yoğurmaya devam edin.
3. Hamuru 6 eşit bezeye ayırın ve üzerini örtüp 10 dakika dinlendirin.

2. İç Harcın Hazırlanması:

1. **Peynirli Gözleme İçin:** Beyaz peynir ve maydanozu karıştırın.
2. **Kıymalı Gözleme İçin:** Tavada kıymayı soğanla kavurun, baharatları ekleyin.
3. **Patatesli Gözleme İçin:** Haşlanmış patatesi tereyağı ve baharatlarla karıştırın.

3. Gözlemeyi Yapma:

1. Dinlenen hamuru un serpilmiş zeminde ince şekilde açın.
2. İç harcı hamurun yarısına yayın, diğer yarısını üzerine kapatın.
3. Kenarlarını hafifçe bastırarak kapatın.

4. Pişirme:

1. Tavayı orta ateşte ısıtın ve gözlemeyi arkalı önlü pişirin.
2. Pişen gözlemelerin üzerine tereyağı sürerek sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Döküm tava kullanarak daha lezzetli bir pişirme sağlayabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı