

Patatesli Gözleme

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

□□ Hamur İçin:

- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık su (gerektikçe eklenebilir)

□□ İç Harcı:

- 3 adet haşlanmış patates
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz, karabiber

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlama:

- Unu derin bir kaba alın, ortasını açın. Tuz ve ılık suyu yavaş yavaş ekleyerek yoğurun. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin.

2. İç Harcı Hazırlama:

- Tavada soğanı sıvı yağ ile soteleyin. Salçayı ekleyip karıştırın. Haşlanmış ve ezilmiş patatesleri ekleyin. Baharatlarla tatlandırıp harcı soğumaya bırakın.

3. Gözlemeyi Açma ve Pişirme:

- Hamurdan bezeler alın, unlu zeminde ince yuvarlak şekilde açın. Ortasına iç harçtan koyun, yarım daire şeklinde kapatın. Tavada her iki tarafını kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

- Gözlemeleri sıcakken tereyağı ile hafifçe yağlayarak servis edebilirsiniz. Yanına ayran veya çay çok yakışır.

>> İpucu: İç harcı bir gün önceden hazırlarsanız gözlemeleri sabah çok daha pratik şekilde yapabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı