

Peynirli Mısırlı Mini Gözleme

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 adet

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 200 g beyaz peynir
- 1 su bardağı haşlanmış mısır
- 3 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 1 küçük kırmızı kapya biber
- Pişirmek için 1 tatlı kaşığı tereyağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Unu ölçün ve ılık suyu tek seferde değil kontrollü eklemeye hazırlayın. Mısırı iyice süzün, biberi çok küçük doğrayın ve beyaz peyniri ezin. İç harcın hamuru ıslatmaması için bütün malzemelerin kuru ve soğuk olmasına dikkat edin. Tavayı orta ateşte önceden ısıtın.

Servis Önerisi:

Mini gözlemeleri ayran, domates ve salatalıkla ılık olarak servis edin veya tamamen soğutup taşıma kabına yerleştirin.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- Un ve tuzu karıştırıp su ile zeytinyağını azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun, üzerini örtüp yirmi dakika dinlendirin ve sekiz eşit bezeye ayırın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. İç harcı hazırlayın:

- Peynir, mısır, maydanoz ve kapya biberi geniş bir kasede karıştırın.
- Peynir tuzluysa ayrıca tuz eklemeyin ve mısırın tabanda su bırakmadığını kontrol edin.

3. Gözlemeleri şekillendirin:

- Bezeleri unlanmış zeminde ince yuvarlaklar halinde açıp harcı yarısına yayın.
- Diğer yarıyı üzerine kapatın, içerde hava bırakmadan kenarları parmak uçlarıyla sıkıca bastırın.

4. Tavada pişirin:

- Gözlemeleri kuru veya çok az yağlanmış tavada iki yüzünde kahverengi benekler oluşana kadar pişirin.
- Pişenleri üst üste yığmadan tel üzerinde kısa süre bekletin, isterseniz yüzeylerine çok az tereyağı sürün.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamurun iki yüzü eşit renklenmeli ve kat yerlerinde çiğ, yapışkan bölüm kalmamalıdır. İç harç tamamen ısınmalı, peynir yumuşamalı ancak mısır diri kalmalıdır. Tava aşırı sıcaksa dış yüzey yanarken hamur içi pişmez. Kenarlar açılıyorsa harç fazla konmuş veya hamur çok kalın bırakılmış olabilir.

Saklama:

Gözlemeleri tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Servis öncesinde tavada veya düşük ısılı fırında kısa süre ısıtın. Kapalı taşıma kabına sıcak koymayın çünkü oluşan buhar hamuru yumuşatır.

>> **İpucu:** İç harcı kenarlardan en az bir santim içeride tutmak gözlemenin tavada açılmasını ve peynirin akmasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı