

Gözleme

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme 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:

- **Peynirli Gözleme İçin:**
  - 250 gr beyaz peynir
  - 1/2 demet maydanoz (ince doğranmış)
- **Kıymalı Gözleme İçin:**
  - 250 gr kıyma
  - 1 adet soğan (ince doğranmış)
  - 1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber
- **Patatesli Gözleme İçin:**
  - 2 adet haşlanmış patates (rendelenmiş)
  - 1 yemek kaşığı tereyağı
  - 1 çay kaşığı tuz, karabiber

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

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

2. İç Harcın Hazırlanması:

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

3. Gözlemeyi Yapma:

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

4. Pişirme:

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

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

Kiraz'ın Mutfağı