

Nevşehir Dereotlu Kuru Domates Gözleme

Toplam 32 dk · Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk · 4 kişilik · Orta · ~236 kcal · Açılış 15/10

Nevşehir dereotlu kuru domates gözleme, kuru domatesi dereotu ve peynirle birleştirerek ince hamurda ferah bir iç hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 8 adet Kuru domates
- 120 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Dereotu
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

1. Kuru domatesleri sıcak suda yumuşatıp ince doğrayın. Dereotunu küçük parçalara ayırın.
2. Un ve suyla yumuşak bir hamur yoğurun, 15 dakika dinlendirin.
3. Beyaz peynir, dereotu ve kuru domatesi iç harç olarak karıştırın.
4. Hamuru açtığınızda gözlemeyi kapatıp tavada iki yüzlü pişirin.
5. Gözlemeyi dilimleyip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru domatesi çok ince kıyarak gözlemenin her yerine dengeli dağılmasını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Gözlemeyi dilimleyip yanında ayranla, tavadan sonra sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt