

Ege Otlı Gözleme

Toplam 58 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Ege otlı gözleme, lor, pazı ve taze otların ince hamur arasında sacda pişirir.

Malzemeler

Hamur için

- 450 gr Un
- 240 ml Su

İç için

- 250 gr Lor peyniri
- 250 gr Karşın Ege otu

Yapılış

- Un ve suyla yumuşak hamur yoğurun.
- Lor ve otları karıştırıp hazırlayın.
- Gözlemeleri sacda iki yüzü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Otları tuzla ovalamayı şu salar ve hamuru ıslatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında domates ve salatalıkla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt