

Kütahya Haşhaşlı Gözleme

Toplam 40 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~224 kcal

Açlık bar 5/10

Kütahya haşhaşlı gözleme, ince açılarak hazırlanan haşhaş ezmesiyle katlanan, sacda piştiği, hem kahvaltıda hem ikindi çayına uygun yerel bir hamur işidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Haşhaş ezmesi
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

Yapılışı

1. Un, su ve tuzla yumuşak hamur hazırlayın. Bezeleri ayırın.
2. Bezeleri açarak haşhaş ezmesi sürün ve katlayın.
3. Gözlemeleri sacda ya da tavada iki yüzünü pişirin.

PÜF NOKTASI

Haşhaş çok kalın sürmemek pişerken dışarı taşmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten