

# Haşhaşlı Peynirli Gözleme

Toplam 28 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~278 kcal

Açlık bar 5/10

Eskişehir usulü haşhaşlı peynirli gözleme, ince açılardan hamuru haşhaş ezmesi ve peynirle buluşturarak aromalı ve doyurucu bir kahvaltılık yapar.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı haşhaş ezmesi
- 150 gr Beyaz peynir
- 0.8 su bardağı su

## Yapılışı

- Un ve suyu yoğurup ele yapışmayan hamur hazırlayın. 20 dakika dinlendirin.
- Hamuru bezelere ayırın. İnce açılı yüzeye haşhaş ezmesi sürün.
- Beyaz peyniri üstüne serpip hamuru kapatarak gözleme biçimi verin.
- Gözlemeyi kızgın tavada her yüzü 3-4 dakika pişirin.
- Gözlemeyi sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Haşhaşlı ince sürmek gözlemenin tavada ağırılması önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanında domates, salatalık ve demli çay sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt