

Bilecik Kabaklı Gözleme

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~248 kcal

Açlık bar 5/10

Bilecik kabaklı gözleme, rendelenmiş kabağın ince yufka içinde beyaz peynirle buluşturulan, Ege ile İç Anadolu arasındaki köprü kuran hafif bir sac işidir.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 2 adet Kabak
- 150 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Kabağın rendesini suyunu sıkarak peynirle karıştırın.
- İçiyufkaya yerleştirip gözlemeleri kapatın.
- Gözlemeleri sacda ya da tavada iki yüzünü toplam 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu sıkarak kullanmak gözlemenin içinin sulanmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip ayrı ayrı servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt