

Kuru Domatesli Gözleme

Toplam 34 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~254 kcal

Açlık bar 5/10

Aydin kuru domatesli gözleme, ince hamuru kuru domates ve peynirle doldurarak kenarları tırtılca aromatik bir kahvaltılık karıştır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Kuru domates
- 150 gr Beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su

Yapılı

1. Un ile suyu yoğurup ele yapışmayan hamur hazırlayın 20 dakika dinlendirin.
2. Kuru domatesleri ince kıyın beyaz peynir ve zeytinyağıyla karıştırın.
3. Hamuru bezelere ayırın ince açın iç harc koyup yarıya kapatın.
4. Sac ya da tavayı brta ateşte iyice ısıtın.
5. Gözlemeleri çevirerek toplam 8-10 dakika pişirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru domatesi ince kıyın gözlemenin her lokmasında dengeli tat verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanlarında ayran ve maydanoz yaprakları sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt