

Peynirli Zeytinli Gözleme

Toplam 30 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~266 kcal

Isparta usulü peynirli zeytinli gözleme, ince hamuru zeytin ve peynirle buluşturarak tuzlu, çıtır ve hafif hamur işi yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 150 gr Beyaz peynir
- 10 adet Zeytin
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Hamuru bezelere ayırıp açın.
- İçine peynir ve doğranmış zeytini paylaşın.
- Hamuru kapatıp kenarları sıkıştırın.
- Gözlemeyi tavada her yüzü 6-8 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Zeytini küçük doğramak hamurun içinde eşit dağılım sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Gözlemeyi 11 suyunun, yanına domates ve ayran koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt