

# Sakızlı Lorlu Gözleme

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 5/10

İzmir usulü sakızlı lorlu gözleme, lorlu iç harca hafif damla sakızlı kunuşu vererek gevrek, aromalı ve çay saatine uygun bir hamur işi hazırlar.

## Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 200 gr Lor peyniri
- 1 çimdik Damla sakızlı
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

- Lor peyniri, ezilmiş damla sakızlı ve kuyumaydanozu karıştırın.
- Yufkaları serip iç harcayın ve her birini üçgen şekilde yayın.
- Yufkaları kapatıp gözleme formuna getirin, kenarlarını bastırın.
- Zeytinyağıyla tavaya yağlayıp gözlemeleri her yüzü 3-4 dakika pişirin.
- Dilimleyip sıcak halde servis edin.

### PÜF NOKTASI

Damla sakızlı çok az kullanmak lorun tadını bastırmadan hoş koku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Gözlemeyi ılık sunun, yanına çay ve bal koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt