

Tahinli Muzlu Gözleme

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~258 kcal

Açılış 5/10

Alanya usulü tahinli muzlu gözleme, ince hamuru tahin ve muzla buluşturarak hafif tatlı ve sahil kahvaltılarına uygun bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 2 adet Muz

Yapılış

- Yufkaları tezgaha serin, yüzeylerine tahin sürün.
- Muzları ince dilimleyip yufkaların bir yarısını yerleştirin.
- Yufkaları kapatıp kenarlarını bastırın.
- Gözlemeleri tavada her yüzü 2-3 dakika pişirin.
- Tatlı gözlemeyi sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Muzu ince dilimlemek gözleme içinde daha dengeli yağlımsız olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta yumurta, peynir, bal-kaymak üçlüsü ve bir bardak sıcak sahlep eşlik ettiğinde tamamlanır.

Alerjenler

Gluten

Susam