

# Şirnaklı Tandır Otlu Gözleme

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~218 kcal

Açlık bar 5/10

Şirnaklı Tandır Otlu Gözleme, ince açılmış hamuru yabani otlarla doldurarak dağ sofrasının hafif ve taş fırının hissi taşınan bir kahvaltılık kurur.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su
- 300 gr Karşılık
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Un ve suyu yoğurup pürüzsüz bir hamur hazırlayın.
2. Hamuru örtüp 20 dakika dinlendirin.
3. Karşılıklar zeytinyağıyla harmanlayın gerekirse suyunu hafifçe sıkın.
4. Hamuru bezelere ayırıp ince açılmış harcın üzerine kapatın.
5. Saç tandır kurur tavada ya da döküm tavada gözlemeyi her yüzü 3-4 dakika pişirin.
6. Dilimleyip sıcak olarak sofraya getirin.

### PÜF NOKTASI

Otları kuru kullanmak hamurun içten ısınmasını artırır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kişi baş küçük tava, yanındaaze maydanoz ve dilimlenmiş tereyağıyla geleneksel kahvaltılık kurula.

## Alerjenler

Gluten