

Tulumlu Patates Gözleme

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~254 kcal

Açılış 5/10

Van tulumlu patates gözleme, haşlanmış patatesi tulum peyniriyle buluşturarak tuzlu, tok ve tavanın üzerinde kızartılarak bir kahvaltılık hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 3 adet patates
- 120 gr tulum peyniri
- 0.8 su bardağı su

Yapılış

1. Un ve suyla yumuşak bir hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Patatesleri yumuşayana kadar 20 dakika haşlayın.
3. Ezilen patatese tulum peynirini karıştırıp harc hazırlayın.
4. Hamuru ince açıp ç harcı yerleştirin, kenarları kapatın.
5. Gözlemeleri kızgıttavada her yüzü 3-4 dakika pişirip servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harc ezilmiş ve kuru tutmak gözlemenin kolay açılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sahan tabakta, yanına taze kızılcama ve bir kase zeytinyağlı yoğurtla verin.

Alerjenler

Gluten

Süt