

Van Otlu Peynirli Gözleme

Toplam 55 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 16/10

Van otlu peynirli gözleme, aromalı peynirin ince yufka arasında erimesiyle hazırlanır.

Malzemeler

- 400 gr Un
- 300 gr Otlu peynir
- 40 gr Tereyağ
- 220 ml Su

Yapılış

- Otları ince kıyıp peynirle iç harç hazırlayın.
- Hamuru açıp iç harç yerleştirin.
- Kenarları kapatıp gözlemeye şekil verin.
- Tavada her yüzü 3-4 dakika pişirin.
- İlki servis edin.

PÜF NOKTASI

Pişmeye başlamadan önce tüm malzemeleri doğrayıp tezgahta dizmek tat dengesini bozmadan akışkorur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kahvaltıda domates, salatalık ve bir fincan sade kahveyle tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt