

Nevşehir Dereotlu Kuru Domates Gözleme

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 15/10

Nevşehir dereotlu kuru domates gözleme, kuru domatesi dereotu ve peynirle birleştirerek ince hamurda ferah bir iç hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 8 adet Kuru domates
- 120 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Dereotu
- 0.8 su bardağı su

Yapılışı

1. 2 su bardağı un ve 0.75 su bardağı suyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirin, açarken çekmesin.
3. 8 kuru domatesi doğrayıp 120 gr beyaz peynir ve dereotuyla karıştırın.
4. Hamuru ince açıp iç harcı yayın kenarları sıkıca kapatın.
5. Gözlemeleri sıcak tavada 8 dakika iki yüzlü pişirin.
6. Pişen gözlemeyi 2 dakika dinlendirip dilimleyin, peynir akmasını.

PÜF NOKTASI

Kuru domatesi çok ince kıymak gözlemenin her yerine dengeli dağılmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Gözlemeyi dilimleyip yanında ayranla, tavadan sonra sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt