

# Ege Otlu Gözleme

Toplam 58 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Ege otlı gözleme, lor, pazı ve taze otların ince hamur arasında sacda pişirir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 450 gr Un
- 240 ml Su

### İç için

- 250 gr Lor peyniri
- 250 gr Karşık Ege otu

## Yapılışı

- 450 gr un ve 240 ml suyla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 15 dakika dinlendirin, ince açarken yarırtılmasını.
- 250 gr lor ve 250 gr Ege otunu doğrayıp iç harcını karıştırın.
- Bezeleri ince açıp iç harcını yayıp diğer yarıyı kapatın.
- Gözlemeleri sacda 9 dakika iki yüzlü pişirin, otlar çığ kalmaması için.
- Sıcak gözlemeyi 2 dakika bekletip dilimleyin, otlu harç otursun.

### PÜF NOKTASI

Otları tuzla ovalamayın, şunu salar ve hamuru ıslatın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında domates ve salatalıkla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt