

Kütahya Haşhaşlı Gözleme

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~224 kcal

Açlık bar 5/10

Kütahya haşhaşlı gözleme, ince açılarak haşhaş ezmesiyle katlanıp sacda piştiği, hem kahvaltıda hem ikindi çayına uygun yerel bir hamur işidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Haşhaş ezmesi
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

Yapılışı

- 3 su bardağı un, su ve tuzu yoğurup yumuşak hamur hazırlayın.
- Hamuru 15 dakika dinlendirin, ince açıldığında geri çekmesin.
- Bezeleri ince açılmış haşhaş ezmesini yüzeye yayın.
- Hamuru katlayıp kenarları bastırarak haşhaş tavaya akmasını önleyin.
- Gözlemeleri sacda 4 dakika ilk yüzü kızarana kadar pişirin.
- İkinci yüzünü 4 dakika pişirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Haşhaş çok kalın sürmemek pişerken dışarı taşmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak çayla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten