

# Haşhaşlı Peynirli Gözleme

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~278 kcal

Açlık bar 5/10

Eskişehir usulü haşhaşlı peynirli gözleme, ince açılmış hamuru haşhaş ezmesi ve peynirle buluşturarak aromalı ve doyurucu bir kahvaltı yapar.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı haşhaş ezmesi
- 150 gr Beyaz peynir
- 0.8 su bardağı su

## Yapılışı

- 2.5 su bardağı un ve suyla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 15 dakika dinlendirin, ince açıldığında kenarlar çatlamasın.
- Haşhaş ezmesini hamura sürüp 150 gr beyaz peyniri ufalayın.
- Gözlemeyi kapatıp kenarları bastırıp peynir tavaya akmasın.
- Gözlemeyi orta ateşte 8 dakika iki yüzlü pişirin.

### PÜF NOKTASI

Haşhaşı ince sürmek gözlemenin tavada ağırılması önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına domates, salatalık ve demli çay sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt