

Bilecik Kabaklı Gözleme

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 15/10

Bilecik kabaklı gözleme, rendelenmiş kabağın ince yufka içinde beyaz peynirle buluşturulan, Ege ile İç Anadolu arasındaki köprü kuran hafif bir sac işidir.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 2 adet Kabak
- 150 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- 2 kabağı rendeleyip temiz bezle suyunu sıkın. Gözleme için suyunu sıkın.
- Kabağı 150 gr beyaz peynirle karıştırıp harç yapın. Yufka sulanmasın.
- 4 yufkaya iç harcı paylaştırıp kenarları kapatın.
- Gözlemeleri sacda veya tavada ilk yüzü 5 dakika pişirin.
- Çevirip ikinci yüzü 5 dakika pişirin, yufka çıksun.

PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu sıkarak kullanmak gözlemenin içinin sulanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip ayrı ayrı servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt