

Kuru Domatesli Gözleme

Toplam 34 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~254 kcal

Açlık bar 5/10

Aydin kuru domatesli gözleme, ince hamuru kuru domates ve peynirle doldurarak kenarları tırtıklı ve aromatik bir kahvaltılık karıştır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Kuru domates
- 150 gr Beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

1. Başlangıçta un ve yağ malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
2. Tavayı orta ateşte 2 dakika ısıtın, teflon temas yapmaması için yüzeyi yağlayın.
3. Hamuru yoğurup dinlendirin, hazır tutun.
4. İçeri yerleştirip gözlemeleri kapatın.
5. Gözlemeleri toplam 10 dakika pişirin.
6. Parçaları tabaklara alırken sıcaklıkla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru domatesi ince kıyarak gözlemenin her lokmasında dengeli tat verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanlarında ayran ve maydanoz yaprakları sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt