

# Yozgat Patatesli Gözleme

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~254 kcal

Açılış 5/10

Yozgat patatesli gözleme, haşlanmış patatesi ince yufka içinde baharatla buluşturan, bozkı kahvaltılarında çayın yanından sık kurulan sıcak hamur işlerinden biridir.

## Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 3 adet Patates
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

- Akışın kullanılmak üzere, kase ve spatula ile hazırlayın. Pişirme başlayınca itim bozulmasın.
- Patatesleri haşlayın. Soğuduktan sonra, hazırlayın.
- Patatesi baharatla karıştırın. Yufkaya yayın.
- Gözlemeleri tavada iki yüzü kızarana kadar pişirin.
- Tamamlandıktan sonra 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi ezdikten sonra buharı için karmayı yufkanın yumuşayıp 10-15 dakika bekletin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ayrıla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten