

# Peynirli Gözleme

Toplam 55 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 16/10

İnce açılmış hamurun peynirli harçla tavada piştiği geleneksel gözleme.

## Malzemeler

### Hamur için

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

### İç için

- 250 gr Beyaz peynir
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

1. Un, su, tuz ve zeytinyağı 181 dakika yoğurun.
2. Hamuru 4 bezeye ayırıp üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin.
3. Peynir ve maydanozu karıştırın.
4. Bezeleri ince açılıncı harc yayıp yarım ay şeklinde kapatın.
5. Gözlemeleri sıcak tavada iki yüzü kızarıncakadar toplam 4-5 dakika pişirin.
6. Pişen gözlemelerin üzerine tereyağı sürün.

### PÜF NOKTASI

Hamuru 20 dakika dinlendirin; açarken yavaşça daha ince olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ayran ve domatesle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt