

# Peynirli Zeytinli Gözleme

Toplam 30 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~266 kcal

Açılış 15/10

Isparta usulü peynirli zeytinli gözleme, ince hamuru zeytin ve peynirle buluşturarak tuzlu, çıtır ve hafif hamur işi yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 150 gr Beyaz peynir
- 10 adet Zeytin
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Hamuru bezelere ayırarak 15 dakika dinlendirin.
2. Zeytini ince doğrayın, peynir ve kekikle karıştırın.
3. Hamuru ince açın ve iç harcın ortasına koyun.
4. Hamuru kapatıp kenarlarını bastırarak zeytin parçalarını dışarı çıkartın.
5. Gözlemeyi sacda ilk yüzü 5 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Zeytini küçük doğramak hamurun içinde eşit dağılımını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Gözlemeyi 11 suyunun, yanına domates ve ayran koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt