

Tahinli Muzlu Gözleme

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~258 kcal

Açılış 5/10

Alanya usulü tahinli muzlu gözleme; ince yufkaya tahin ve doğranmış muz yerleştirilip tarçın ve ceviz serpilerek katlanan, tavada hafifçe ısıtılarak pekmez gezdirilerek servis edilen sahil kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 2 adet Muz
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Pekmez
- 0.5 tatlı kaşığı Tarçın
- 3 yemek kaşığı Ceviz

Yapılışı

- Muzları halkalar halinde dilimleyin; cevizleri kabaca dövün; tahini ayrı kâseye alın.
- Yufkaları tezgâha açın her yufkayı bir yarısını tahin sürüp muz dilimleri ve dövülmüş cevizi eşit yayın.
- Üzerlerine tarçın ve 1 yemek kaşığı pekmez gezdirin; yufkaları boş yarısını üstüne kapatarak gözleme formunu oluşturun.
- Yapılamaz tavayı orta-kısmi ısıda 150°C'de 15 dakika gözlemeleri zeytinyağıyla yağlanmış yüzeye yatırın; 8 dakika ilk yüzünü altın renge gelene kadar pişirin.
- Çevirip diğer yüzünü 3 dakika daha kızartın; muz ısına yufka yanmasın.
- Üçgen dilimleyip tabağa alın üstüne kalan pekmezi gezdirip ekstra ceviz serpilerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Muz olgun olsun; ham muz tahinin susam aromasını dengeleyemez. Tavayı çok ısıtmayın; yufka çabuk yanar, muz tam ısınmadıkça çabuk tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üçgen dilimleyip tabağa alın üstüne ekstra pekmez ve dövülmüş ceviz serpin, yanılmamlı çay veya soğuk süt iyi gider.

Alerjenler

Gluten

Susam

Kuruyemiş

