

Doğu Anadolu Esintili Otlı Gözleme

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~218 kcal

Açılış 15/10

İnce açılan yufkanın arasına soğanla soldurulmuş yeşillikler yerleşiyor, sacın üzerinde iki yüzü de hafifçe kavruluyor. Doğu Anadolu kahvaltılarının akşamı için sade bir gözleme. Yanında ayran her şeyi tamamlar.

Malzemeler

- 3 su bardağı un
- 1.3 su bardağı su
- 300 gr Karşıkot
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 100 gr Beyaz peynir veya çökelek (opsiyonel)

Yapılışı

- Unu büyük kâseye alıp tuzu ekleyip karıştırın. Suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak hamur yoğurun. Üzerini örtüp 20 dakika dinlendirin.
- Otları kaynar suda iyice süzün; ince ince doğrayın. Soğan çok ince kuyun.
- Tavada tereyağı eritip soğanı 3 dakika kavurun; otları ekleyip 2 dakika soldurun, tuzla aroma verin. Opsiyonel peynir/çökelek harçla karıştırın; harcı soğutun.
- Hamuru cevizden büyük bezelere bölün; her bezeyi merdane veya oklavayla ince yuvarlak açın.
- Hamurun yarısını harçla yüzünü katlayın. Kenarları bastırarak kapatın.
- Kızgın saca veya geniş tavaya alıp iki yüzünü 2-3 dakika altın renge dönene kadar pişirin; sıcakken üzerine tereyağı sürerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Otların suyunu iyi süzün; hamur yapıştırmeye gözleme yumuşamaz. Sacın iyice ısınması katmanların kabarması için şart.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında soğuk ayran ve birkaç dilim domates.

Alerjenler

Gluten

Süt

