

Tulumlu Patates Gözleme

Toplam 28 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~254 kcal

Açlık bar 5/10

Van usulü tulumlu patates gözleme; mayasız ince hamurun haşlanmış ezilmiş patates, ufalanmış tulum peyniri, maydanoz, karabiber ve pul biberden oluşan harçla doldurulup tavada iki yüzü altı renge gelene kadar pişirildiği Doğu Anadolu kahvaltı tabağıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 3 adet Patates
- 120 gr Tulum peyniri
- 0.8 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Sıyık yağ
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Un, su ve tuzu yoğurma kabında birleştirip pürüzsüz hamur olana kadar 6 dakika yoğurun; üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin.
2. Patatesleri kabuklu haşlayıp soyduktan sonra çatala ezin; tulum peynirini ufalayıp ezilmiş patates, maydanoz, karabiber ve pul biberle harmanlayarak iç harcını hazırlayın.
3. Hamuru bezelere bölüp her birini yufka inceliğinde açın.
4. Yufkanın yarısını iç harcı yayıp diğer yarısını üstüne kapatarak kenarlarını bastırın.
5. Yapılmaz tavaya orta-kısık ateşte 15-20 saniye yağla yağlayıp gözlemeleri 6 dakika iki yüzü altı renge gelene kadar pişirin.
6. Gözlemeleri tabağa alıp üzerlerini eritilmiş tereyağıyla fırçalayın.
7. Üçgen dilimleyip sıcak servis edin; yanına yoğurt iyi gider.

PÜF NOKTASI

Patatesleri haşladıktan sonra iyi süzdürün; aksi halde harç sulan hamur dağınık olur. Tulum peyniri çok tuzluysa lor karıştırırsanız patates oranını artırın aksi halde gözleme fazla tuzlu olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak gözlemeyi üçgen dilimleyip tabağa alıp yanına ev yoğurdu, dilim domates ve demli çayla Van kahvaltılarını tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt