

Van Otlu Peynirli Gözleme

Toplam 55 dk

Hazırlanma 40 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 16/10

Van otlu peynirli gözleme, aromalı peynirin ince yufka arasından sacda erimesiyle hazırlanır.

Malzemeler

- 400 gr Un
- 300 gr Otlu peynir
- 40 gr Tereyağ
- 220 ml Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Un, su ve tuzu pürüzsüz bir hamur olana kadar yoğurun.
- Hamuru dinlendirin, açarken yavaş yavaş.
- Hamuru ince açılıp otlu peyniri ortasına yayıp kenarları kapatın.
- Gözlemeyi sacda iki yüzü kızarana kadar pişirin.
- Tereyağı sürüp servis edin.

PÜF NOKTASI

Gözleme hamurunu dinlendirmek açmayı kolaylaştırır otlu peynirli iç harcın hamuru yırtmadığını.

SERVIS ÖNERİSİ

Kahvaltıda domates, salatalık ve yeşillik ve bir fincan sade kahveyle tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt