

Dereotlu Peynirli Gozleme

Malzemeler

Yarım kg ispanak

2 adet pirasa

2 adet taze soğan

Bir kac dal dereotu

Bir kac dal maydanoz

250 gram lor peyniri yada cokelek

Tuz ve pul biber

Hamuru icin:

Yarım kg un

Tuz

1 yemek kasigi taze yogurt

2 yemek kasigi sivi yag ve su

Pisirmek icin:

Sivi yag

Yapilisi

Butun yesillikleri bol suda iyice yıkayıp ince ince kiyoruz.Unu derin bir kaba aliyoruz.Unumuzu tuz, yogurt ve sivi yagla once harmanlayıp daha sonra uzerine kulak memesinden biraz daha sert bir kivam olacak sekilde su ekleyip yoguruyoruz.Yarım saat kadar bekletiyoruz.Yesilliklerin icine tuz, pul biber ve peynirimizi ekliyoruz.Ve hamurumuzdan avuc ici buyuklugunde top alıp merdane yardimiyla aciyoruz.Actigimiz yufkanin icine 1 yemek kasigi sivi yagi yayiyoruz. Yesilliklerimizi de yarisina kadar dokerek yarım ay seklinde kapatıyoruz.Yapismaz ve yagsiz tavada pisiriyoruz.Yalniz pisirirken her iki tarafini da yagliyoruz.Afiyet olsun:)