

Hellim Peynirli Gozleme

Malzemeler

1 yufka

1 kuru soğan

Hellim peyniri

Tuz

Nane

Tereyagi

Yapilisi

Soganlari cok minik, kup kup dograyin. Zeytinyaginda pembelesene kadar kavurun, ardindan ilimaya birakin. Ilimaya birakilmaz ise peynirler icinde eriyecektir. Ilinan soğanlara rendelediginiz hellim peyniri, nane ve bir miktar tuz ekleyin.

Yufkayi acip bir miktar zeytinyagi ile yaglayin. Yufkanin her iki tarafinin uclarini birbirlerine denk gelecek sekilde ortada birlestirin. Hazirladiginiz harci ortasina esit sekilde dagitip yufkanin diger uclarini da ortada birlestirerek kare bir yufka elde edin.

Teflon tavayi tereyagi ile yaglayin. Tereyagi gozlemeleri cok daha gevrek ve guzel yapacaktır. Gozlemeleri koyup arkali onlu pisirin.