

Kiymali Gozleme

Malzemeler

3 Su Bardagi Un

Yarim Paket Yas Maya

Tuz

Su

Ic Harci icin:

300 Gr. Kiyma

1 Sogan

2 Domates

1 Corba Kasigi Domates Salcasi

1 Tutan Taze Kekik

1 Tutam Maydanoz

Tuz

Karabiber

Siviyag

Yapilisi

Ilk olarak hamuruyla baslayalim. mayayi ilik su ile cozuyoruz. Un ve tuzu ekleyip ozlu olana kadar yoguruyoruz. Hamur yogrulduktan sonra mayalanmasi icin dinlendiriyoruz. Ic harci icin, kiyma, rendelenmis sogan, dogranmis domates, dereotu ve maydanozu bir kaba aliyoruz. Tuz, karabiber ve biraz sivi yag ekleyerek karistiriyoruz. Hamurdan mandalim buyuklugunde parcalar kopartip merdane ile tabak buyuklugunde aciyoruz. Icine ic harctan koyup yan ve ust koselerden ortaya dogru katliyoruz. Hazirladigimiz gozlemeleri ister tavada ister sacda pisiriyoruz. ben sac tercih ettim tavada da ayni lezzeti alirsiniz. Pisen gozlemeler sicak sicak servise hazir. Afiyet olsun:)