



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

ÇERKEZ GÖZLEMESİ



1,5 su bardađı su
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı tuz
İçi için:
2 adet patates
Yađlamak için:
Tereyađı

- # Ilık su, kırmızı toz biber, karabiber ve tuz yoğurma kabına aktarılır. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # zerine orta sertlikten biraz daha katı olacak kadar un eklenerek, özleşene dek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, yaklaşık bir saat dinlendirilir.
- # Bu arada patatesler kabuklu olarak haşlanır, soyulur ve rendelenir. Biraz tuz ilave edilir ve karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 10 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, merdane yardımıyla çay tabağı kadar açılır.
- # Ortalarına patatesli i paylaşılır. Hamur kenarlarından yukarı doğru toplanır ve yuvarlanır.
- # Elde edilen toplar tekrar unlu zeminde, merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır.
- # Tava ateşeye yerleştirilir, yağsız olarak ısıtılır. Hazırlanan gözlemelerin iki yüzü kızartılır.
- # Pişen sıcak gözlemeler, tereyağıyla yağlanır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Orijinal tarifte karabiberin kullanımı tercihe bağlıdır.