



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## SOSLU GÖZLEME



16 adet kare milföy hamuru  
300 gr orta yağlı kıyma  
1 adet kuru soğan  
Yarım kahve fincanı sıvıyağ  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 kase sarımsaklı yoğurt  
Sos için:  
1 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çay kaşığı tuz  
1 büyük çay bardağı su

- # İçi hazırlamak için önce soğan ince ince kıyılır, sıvıyağda şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar çevrilir. Tuz ve karabiber eklenir, ateşten alınır.
- # Sos için; salça ve sıvıyağ küçük bir tencereye bırakılır. Salçanın kokusu çıkana dek kavrulur. Soğuk su ve tuz katılır. Karıştırarak bir taşım pişirilir.
- # 2 milföy hamuru alınır, uc uca bindirilir. Merdaneyle 1 karış boyunda, kare biçimde açılarak genişletilir.
- # Bu şekilde 8 adet hamur hazırlanmış olur. 4 adedinin üzerine kıymalı harç konur.
- # Kenarlarına, yapışması için fırçayla su sürülür. İkinci hamurlar kapatılır ve kenarlarına bastırılır.
- # Az yağlanmış yanmaz tavada iki yüzü de kızartılır.
- # Servis tabağına aktarılır. İliyınca ruletle kare kare kesilir.
- # Üzerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra salçalı sos gezdirilir.

Not: Bu tarif iç olarak kavurmayla da hazırlanabilir.