



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

## GÖZLEME BÖREĐİ



4 Adet hazır yufka  
1 Küçük kalıp beyaz peynir  
Yeteri kadar sıvıyağ

- # Yufka alışma tezgahına yayılır, fırçayla her yeri sıvıyağ ile yağlanır.
- # Yufkanın 1/3  kenardan katlanır.
- # Katlanan kısmın ortasına rendelenmiş peynir konur.
- # Kenarda kalan 1/3 lk diğer kısım peynirli kısma kapatılır.
- # Kalan yerler fırçayla yağlanır.
- # Yukarıda ve aşağıda kalan kısımlarda katlanarak, kare bir gözleme elde edilir.
- # Gzlemenin sığabileceği teflon bir tava yaklaşık 1 çorba kaşığı sıvı yağ ile yağlanır, kısık ateşe konur.
- # Yađ kızınca gözleme konur, bir yüzü kızarınca diğer yüzü çevrilir, o da kızarınca servis tabağına alınır.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Gözleme böređi, gözleme görüntüsünde, börek lezzetindedir.