

Gozleme



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** cašabrašna
- **2,5** cašetople vode
- **2** kašicicesoli
- **po potrebi**ulje
- **2-3** kašike brašna za premesivanje

Priprema

U ciniju prosejati brašno pa umešati so i dodavati toplu vodu. Zamesiti testo koje ce biti lepljivo.

Izruciti ga na radnu površinu posutu sa malo brašna i lagano ga premesiti.

Podeliti na dva dela pa uvaljati u dva valjka. Svaki podeliti na pet delova.

Svaki deo uvaljati u lopticu. Loptice pokriti krpom i ostaviti deset minuta da odmore.

Potom svaku lopticu oklagijom razvuci u krug, što tanje, na milimetar debljine, skoro kao za pitu. Premazati cetkicom sa uljem celu površinu kruga.

Preklopiti na dole gornju polovinu kruga pa i taj preklopjeni deo premazati uljem.

Zatim donji deo kruga prebaciti ka gore i premazati i njega uljem. Dobijenu traku presaviti do pola s desna na levo pa i taj suvi deo premazati uljem. Prebaciti i levu stranu preko desne, utapkati rukama da se dobije kvadratni oblik ne mazati odgore. Tako uraditi sa svim lopticama.

Svaki kvadrat razvuci u malo veci kvadrat koji stavimo u zagrejani tiganj podmazan sa malo ulja.

Pržiti sa obe strane dok se ne pojave smee tufnice. Testo ce se tokom prženja dizati i listati.

Pecene gozleme stavljati na tanjir i svaki premazati sa vrlo malo ulja.

Ostaviti da se malo prohlade pa ih služiti.

Možete ih premazati sa krem sirom ili kiselom pavlakom, urolati i jesti. Ili ih samo urolati i jesti uz jogurt.

Savet

Gozleme su tursko pecivo i veoma ukusno! Iako u njemu nema ni kvasca ni paška za pecivo ono e se lepo dizati i listati kao najbolji burek. Možda se ini komplikovano ali zaista nije,samo je objašnjenje detaljno. Toplo ga preporuujem.