# Гезлеме

**Часто хочеться приготувати щось нове, незвичайне. У сьогоднішні дні, в силу обставин, маємо можливість ближче торкнутися культур інших народів, ознайомитися з їхніми традиціями та смаками, де часто зустрічаємо справжні шедеври. Гезлеме – один з них.**

*Гозлемé, гезлеме (тур. Gözleme) — традиційна страва турецької кухні у вигляді коржа з начинкою, загорнутою всередині. Гозлеме випікається на сковороді, званій садж.*

*Назва страви походить від тур.göz, що означає око.*

*В Україні ця страва популярна на землях Бессарабії і тут її називають по різному. У Болгарських селах – ругувачки, гізлімі, у молдавських – фой (тонкий як листок). Теж, у Бессарабії гезлеме роблять більшості сирну.*

*Спочатку ця страва була на сніданок, або як легка домашня закуска. У другій половині XX століття вона стала елементом фастфуду в Туреччині. З традиційними начинками, такими як смажена яловичина та цибуля, шпинат та фета, картопля та часник тощо, а також нові, такі як шоколад та апельсинова цедра, волоський горіх і банан з медом, копчений лосось і яйця. Страва зустрічається як в ресторанах, кафе так і на візках з їжею.*

*Розглянемо гезлеме з двома начинками.*

---

**Для тіста:**

- 300-400 г борошна
- 150 – 200 мл води
- 1-2 столові ложки сонячної олії
- Пів чайної ложки солі

**Для сирної начинки:**

- 150 г домашнього сиру
- 150 г бринзи чи фети
- 100 г тертого сиру моцарела

- пучок зелені: кріп, кінза, зелена цибулька, петрушка.

**Для м’ясної начинки:**

- 300 г фаршу
- Пів цибулини
- 1 столова ложка олії
- 1 пучок кінзи
- 1 пучок кропу
- пів чайної ложки паприки
- чорний перець до свого смаку
- сіль

**Для приготування тіста:** Борошно просіяти у велику місткість, додати сіль і олію. Поступово підливати воду та замішувати тісто туге як на вареники. Накрити й залишити відпочивати на 30 хв і більше.

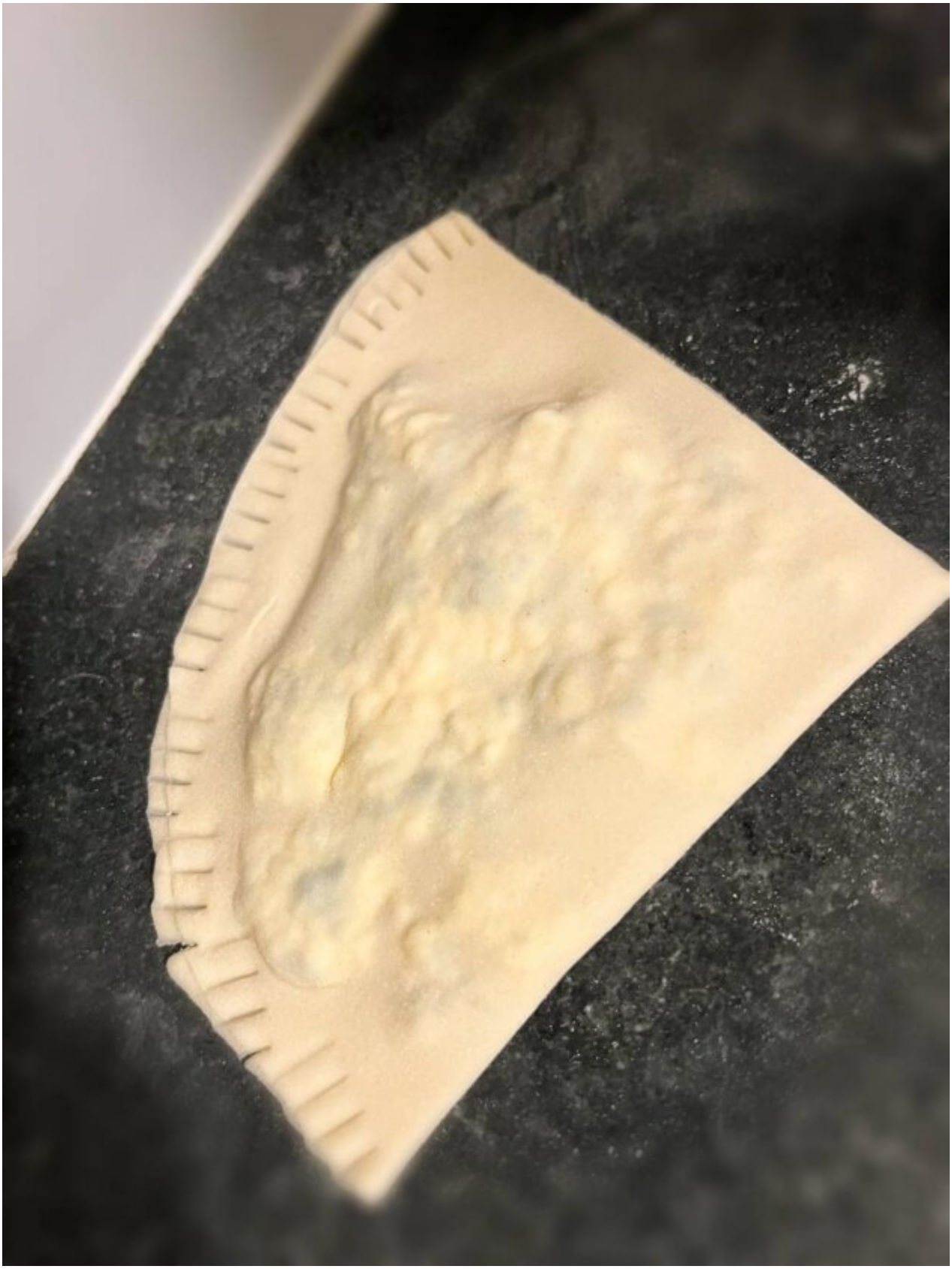
У посудину скласти сири, тверді потерти на тертку чи розім’яти виделкою, посікти зелень і усе перемішати.

> *М’ясну начинку, потрібно спочатку приготувати, тому що геземеле готуються на сковорідці швидко і м’ясо не поспіє приготуватися.*

Посікти дрібно цибулину, легко припустити з ложкою олії, додати фарш і обсмажувати на сковорідці протягом 10 хв. Приправити, охолодити й додати посічену зелень

Опісля, тісто розділити на частинки по 50-70 г, скачати їх у кульки. Кожен кульку тіста розкачувати у тонку паляницю підсипаючи трішки борошном. Одразу начиняючи її й обсмажуючи на сухій сковорідці.

Паляницю скласти у двоє, щоб зробити видиму лінію до якої накладати начинку. Відгорнути й на одну половинку паляниці накласти небагато начинки (1 столову ложку). Посередині начинки зробити проміжок. Закрити начинку другою половиною тіста, легко притиснути долонями. Краї пирога защепити виделкою. Посередині пирога, де проходив розділ між начинками, перерізати навпіл, щоб утворилося два гезлеме.

Вироблені гезлеме одразу обсмажувати на сухій легко нагрітій сковорідці до

легкого зарум’яніння. Коли підрум’яниться один із боків, одразу змастити його вершковим маслом, опісля і наступний.