

Gaziantep Biberli Yumurta Katmeri

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 15/10

Gaziantep biberli yumurta katmeri, ince hamuru biberli yumurtalı harc ile buluşturarak Güneydoğu kahvaltılarının en lezzetli ve kuvvetli bir başlangıcıdır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 3 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 30 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Un, su ve tuzla esnek katmer hamurunu 7 dakika yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, ince açılarak katmeri toplanması için.
3. Yumurtalı biber salçası ve pul biberle çirperek hazırlayın.
4. Hamuru açıldığında iki yüzünü toplam 4 dakika pişirin.
5. Yumurtalı harc üstüne döküp 3 dakika pişirin.
6. Katmeri katlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok kalınlaşmamak katmerin tavada daha kolay kabarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Katmeri dilimleyip yanında çay ve domatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta