

# Çökelekli Katmer

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 5/10

Tokat usulü çökelekli katmer, ince hamurun çökelekli içle katlanıp sacda piştiği, kahvaltıda ve çay saatine uyan geleneksel bir hamur işidir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 420 gr Un
- 220 ml Su
- 1 çay kaşığı Tuz

### İç için

- 220 gr Çökelek
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

- Katmer hamuru için un, su ve tuzu 7 dakika yoğurun.
- Hamuru 20 dakika dinlendirin, katmer ince açılabilir diye.
- Çökelek, maydanoz ve zeytinyağı karıştırılarak hazırlayın.
- Hamuru açılıp içi yayılınca katmer şeklinde kapatın.
- Katmeri sacda toplam 12 dakika iki yüzü kızarana kadar pişirin.
- Üstüne tereyağı sürüp 3 dakika dinlendirin ve dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

İç harca az zeytinyağı eklemek çökeleğin hamur içinde kuru kalmamasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Katmeri dilimleyip yanında sıcak çayla kahvaltıda servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

