

Karalahanalı Lorlu Gözleme

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~266 kcal

Açılış 5/10

Trabzon usulü karalahanalı lorlu gözleme, ince hamuru kara lahana ve lorla buluşturarak sıcak yumuşak ve doyurucu bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 250 gr Kara lahana
- 150 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Başlangıç olarak karalahana'yı 3 dakika çevirin.
- Harcı yufkaya pay edin.
- Hamuru kapatırken kenarları parmak ucuyla bastırın, harç fırından çıkmasın.
- Gözlemeyi 10 dakika pişirin.
- Tepsisini yağlayın, parçaları taralı kenarları, sıcak hava aralarında geçsin.
- Piştikten sonra 5 dakika bekletin, katları keserken ezilmesin.

PÜF NOKTASI

Karalahana'yı tavada 3 dakika çevirmek için harç süslenmesini unutmayın.

SERVİS ÖNERİSİ

Karalahanalı lorlu gözlemeyi üçgen kesip lorlu yeşil iç harç görünen yüzü öne alın.

Alerjenler

Gluten

Süt