

# Yölis Katık Kebab

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış bar 5/10

Hatay Antakya katık kebab, ince hamurun çökelek, biber salçası zeytinyağı ve zahterli üst harçla buluştuğu, kahvaltılık bir yemekten oluşan klasik bir fast food türüdür.

## Malzemeler

### Hamur için

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Instant maya

### İç için

- 200 gr Çökelek
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Zahter (yabani kekik)
- 1 yemek kaşığı Susam
- 1 çay kaşığı Çörek otu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Un, 11 su bardağı, maya ve bir tutam tuzu yoğurup pürüzsüz bir hamur elde edin.
2. Hamurun üzerini örtüp 20 dakika dinlendirin.
3. Çökelek, biber salçası zeytinyağı zahter, çörek otu ve susam karıştırın.
4. Hamuru oklavayla ince açıp peşiye yayın. Kenarlardan 1 cm boşluk bırakarak sürün.
5. 220°C ön ısıtılmış fırında 2 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.
6. 3 dakika dinlendirip dilimleyerek sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

İç harc sürmeden önce hamuru çok kalınlıkta bırakmamak tabanını gevrek kalmaması için önemlidir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip çay ya da ayranla birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam