

Antalya Kekikli Beyaz Peynirli Katmer

Toplam 28 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~238 kcal

Açılış 5/10

Antalya kekikli beyaz peynirli katmer, ince hamuru kekik ve peynirle katlayarak çıtıltılı kokulu bir sahil kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 150 gr Beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0.8 su bardağı su

Yapılışı

- 2 su bardağı un ve suyla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 10 dakika dinlendirin, katmer ince açılıncaya kadar iletin.
- 150 gr beyaz peyniri kekikle karıştırıp harc yapın.
- Hamuru açtığınız zeytinyağı sürün, peynirli harcı koyup katlayın.
- Katmeri orta ateşte 4 dakika ilk yüzü kızarana kadar pişirin.
- Çevirip 4 dakika daha pişirin, peynir ısınana kadar çıtıltılı olsun.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok kalınlaştırmamak katmerin kat kat ve gevrek olmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

İlginç servis edin, yanına domates, zeytin ve çay sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt