

# Kekikli Lorlu Gözleme

Toplam 32 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 5/10

İsparta usulü kekikli lorlu gözleme, ince açılmış hamuru lor ve kekikle buluşturarak sacda hızlı pişen bir hamur işi yapar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı ılık su
- 180 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşığı Kuru kekik
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

1. Başlangıç olarak un ve suyla hamur yoğurup 15 dakika dinlendirin.
2. Lor peyniri ve kekiği karıştırıp hamura yayın.
3. Gözlemeyi sacda 8 dakika pişirip servis edin.
4. Hamuru kapatırken kenarları parmak ucuyla bastırarak, harç fırınca çıkmasını.
5. Tepsisini yağlayıp parçaları alarak servis edin, sıcak hava aralarında geçsin.

### PÜF NOKTASI

Lor harcını tutmak gözlemenin iç kısmında hamur kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı sürerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt