

Lorlu Zeytinli Katmer

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 5/10

İzmir lorlu zeytinli katmer, ince hamuru lor ve zeytinle katlayarak dışı gevrek, içi yumuşak bir kahvalt hamur işi çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 150 gr Lor peyniri
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

1. Kullanılacak kapları hazırlayın hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Tavayı orta ateşte 2 dakika ısıtın. Teması yapışmasın diye yüzeyi yağlayın.
3. Hamuru yoğurup dinlendirin, hazırlayın.
4. İçeri yerleştirip katmeri hazırlayın.
5. Katmeri 14 dakika pişirin.
6. Parçaları tabaklara alırken sıcaklıkla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamur katları nazı yağlayarak çıkmak katmerin gevrek ama ağdılmayan bir doku vermesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Katmeri 11 ile birlikte, yanına domates, salatalık ve demli çay koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta