

# Mercimekli Katmer

Toplam 36 dk

Hazırlanma 22 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~276 kcal

Açılış 16/10

Elazığ usulü mercimekli katmer, ince hamuru yeşil mercimekli içle buluşturarak tok bir hamur işi kurar.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Un, su ve tuzla yumuşak hamur yoğurun, üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin.
2. Mercimeği 1 kaymaçta 18 dakika yumuşayana kadar haşlayıp süzün.
3. Soğan yağda 5 dakika kavurun, mercimek ve baharat ekleyip iç harcı soğutun.
4. Hamuru bezelere ayırın her bezeyi ince açıp mercimekli harcı yayın.
5. Katmeri kapatıp yağlanmış tavada ilk yüzünü 4 dakika pişirin.
6. Diğer yüzünü 4 dakika pişirin, iç harcı nemliyken hamuru yırtmasıyla servis edin.
7. Katmerleri üst üste kapatıp buhar dş yüzeyi yumuşak tutsun.

### PÜF NOKTASI

Mercimekli içi kuru bırakarak katmerin tavada kolay çevrilmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mercimekli katmeri üçgen kesip yeşil mercimekli iç harcı görünen yüzü önüne alın.

## Alerjenler

Gluten