

Peynirli Kekikli Katmer

Toplam 30 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 5/10

Kilis usulü peynirli kekikli katmer, ince hamuru peynir ve kekikle buluşturarak ç1t1t1romalı ve çaylı bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 150 gr Beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Hamuru bezelere ayırma ve 15 dakika dinlendirin, gluten gevşesin.
2. Peyniri ufalayın kekik ve az zeytinyağıyla karıştırın.
3. Her bezeyi ince açın ve peynirli içi yüzeye yayın.
4. Hamuru zarf gibi katlayın kenarları hafif bastırın.
5. Katmeri sacda ilk yüzü 6 dakika pişirin.
6. Diğer yüzünü 6 dakika pişirip tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Katmeri orta ateşte çevirmek için pişerken döşünmesini önleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Katmeri 1111erin, yanına ayran ve domates salatası koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt