

Zahterli Katmer Dürüm

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~288 kcal

Açlık bar 5/10

Hatay sofralarının zahterli katmer dürümü; ince açılan hamura zeytinyağı, zahter, beyaz peynir ve ezilmiş cevizden oluşan harç sürülüp katmer yapılıp tavada iki yüzü kızdırılır.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı zahter
- 150 gr Beyaz peynir
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0.8 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı susam
- 3 yemek kaşığı ezilmiş ceviz

Yapılışı

1. Un, tuz ve suyu yoğurma kabında 6 dakika çalınarak pürüzsüz hamur elde edin; üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin.
2. Beyaz peyniri çatalla ezip ezilmiş ceviz, zahter ve 1 yemek kaşığı zeytinyağıyla harmanlayarak iç harcını hazırlayın.
3. Hamuru 4 bezeye bölüp her birini yufka inceliğinde açılan zeytinyağıyla yüzeyini yağlayın.
4. İç harcını hamurun bir kısmıyla katmer formunda dörde katlayın üst yüzüne susam serpin.
5. Yapılmaz tavaya orta-kısık ateşte 15-20 dakika her iki yüzü altıncı kere gelene kadar pişirin.
6. Tavadan alıp 1 dakika dinlendirin; dürüm formunda sarımsaktan dilimleyerek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Zahter karışımını zeytinyağıyla 5 dakika önceden buluşturun; aroma derinleşir. Hamuru yufka inceliğinde açıp katlamadan önce kenarlarını zeytinyağıyla yağlayın pişerken ayrılmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin; yanına demli çay, zeytin tabağı ve domates dilimleri iyi gider.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt

Kuruyemiş

