

Zahterli Lorlu Katmer

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Orta

~242 kcal

Açlık bar 5/10

Kilis sofraların zahterli lorlu katmeri; ince açılan hamura zeytinyağında dinlenmiş zahter, ezilmiş lor ve ceviz katmanlarıyla doldurulup katlamalı formda tavada iki yüzü kızartılarak hazırlanan baharat kokulu Güneydoğu hamur işidir.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 150 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşığı Zahter
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Susam
- 3 yemek kaşığı Ezilmiş ceviz

Yapılışı

1. Geniş kapta un, tuz ve suyu yoğurma kaşığıyla birleştirip 6 dakika çalıştırarak pürüzsüz hamuru üzeri örtülü 15 dakika dinlendirin.
2. Lor peynirini çatalla ezip içine zahterin yarısını ezilmiş ceviz ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip harmanlayın.
3. Hamuru 4 bezeye bölüp her birini 25 cm çapında ince yufka açın; üzerini kalan zahter ve zeytinyağıyla yağlayın.
4. Yufkanın bir tarafına lor harcını yayıpörde katlayarak katmer formunu verin; üst yüzünü zeytinyağı ile yağlayıp susam serpin.
5. Yapılmaz tavada orta-kısık ateşte 15 dakika her iki yüzü de kızartarak iki yüzü altın renge gelene kadar pişirin; ara ara hafifçe bastırarak katlar arasında suyunu çıkarın.
6. Tavadan alıp 1 dakika dinlendirin; üçgen dilimleyerek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru en az 15 dakika dinlendirin; gluten gevşer, açma sırasında ısırtılmaz. Zahterin yarısını lor harcınayla suyuyla yağ katarak iki katmanlı aroma oluşturun.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak katmerleri üçgen dilimleyerek servis edin; yanında limonlu çay, beyaz peynir ve zeytin tabağıyla Kilis kahvaltılarını tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt

Kuruyemiş