

Ayvalık Esintili Zeytin Ezmeli Lorlu Katmer Tarzı Gözleme

Toplam 54 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 19 dk

4 kişilik

Orta

~252 kcal

Açılış 1 bar 5/10

Ayvalık zeytinyağı ve zeytin ezmesinin kuvvetli aroması yumuşak lor peyniriyle dengeleyen, ev tipi katmer tarzı bir gözleme. Hamur ince açıldığından alışırsız yüzey çirkin, kısımları yumuşak kalırsade bir kahvaltılık veya hafif öğün için uygun.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 2.5 yemek kaşığı zeytin ezmesi
- 150 gr Lor peyniri
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0.8 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı taze maydanoz (opsiyonel)

Yapılışı

1. Geniş kâsede unu, tuzu, ılık suyu ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı karıştırıp yumuşak hamur olana kadar 8 dakika yoğurun.
2. Hamurun üzerini örtüp 20 dakika dinlendirin; gluten gevşesin.
3. Hamuru 4 bezeye bölün; her bezeyi merdaneyle olabildiğince ince yuvarlak açın.
4. Açtığınız hamura kalan zeytinyağı sürün; zeytin ezmesini ince yayınlor peynirini ufalayınpeşit dağıtıopsiyonel maydanozu serpin.
5. Hamuru rulo şeklinde sıkıca sarınçulonun iki ucunu birleştirip spiral yapınveya yarımay şeklinde katlayın.
6. Kızgın tavada yağsız olarak iki yüzünü 6-7 dakika altın renge dönene kadar pişirin; sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirmeden açmaya kalkışmayın, çeri çeker, 20 dakika örtülü beklemesi ince açılışını artırır. Lor fazla sulu ise süzgeçte 10 dakika bekleterek suyunu alın.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında soğuk ayran veya demli çay, üzerine ince kıyılmış taze maydanoz.

Alerjenler

Gluten

Süt

