

Zeytinli Peynirli Katmer

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~302 kcal

Açılış 15/10

Kilis usulü zeytinli peynirli katmer, ince hamuru zeytin ve peynirle buluşturarak kat kat, sıcak bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Zeytin
- 120 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Un, su, tuz ve zeytinyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, gluten gevşesin ve ince açılabilirsin.
3. Zeytin ve peyniri küçük doğrayıp pul biberle karıştırın.
4. Hamuru ince açın, harcı yayıp ve katlayarak kapatın.
5. Katmeri yağlı tavada her yüzü 8 dakika kızaran kadar pişirin.
6. Sıcak katmeri dilimleyip ayranla servis edin.

PÜF NOKTASI

Zeytini ince kıymak katmerin daha düzgün kapanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinli peynirli katmeri 11 kesip beyaz peynirli iç harcın görünen yüzü önüne alın.

Alerjenler

Gluten

Süt