

Gaziantep Biberli Yumurta Katmeri

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 15/10

Gaziantep biberli yumurta katmeri, ince hamuru biberli yumurtalı harçla buluşturarak Güneydoğu kahvaltılarında kat, sıcak ve kuvvetli bir başlangıçtır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 3 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 30 gr Tereyağı

Yapılış

- Un ve suyla yumuşak bir hamur yoğurun.
- Yumurtayı salçayla çırpıp harç hazırlayın.
- Katmeri tavada iki yüzlü pişirip harçla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok kalınlaştırmamak katmerin tavada daha kolay kabarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Katmeri dilimleyip yanında çay ve domatesle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta