

Çökelekli Katmer

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 5/10

Tokat usulü çökelekli katmer, ince hamurun çökelekli içle katlanıp sacda piştiği, kahvaltıda ve çay saatine uyan geleneksel bir hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 420 gr Un
- 220 ml Su
- 1 çay kaşığı Tuz

İç için

- 220 gr Çökelek
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Un, su ve tuzla hamur yoğurup üzerini örtün, 20 dakika dinlendirin.
- Çökelek, maydanoz ve zeytinyağı karıştırılarak harc hazırlayın.
- Hamuru açıp içi yerleştirin ve katmer şeklinde kapatın.
- Katmeri sacda ya da tavada her iki yüzü kızarana kadar 10-12 dakika pişirin.
- Katmeri hafif ılındırmada servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

İç harca az zeytinyağı eklemek çökeleğin hamur içinde kuru kalmamasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Katmeri dilimleyip yanında sıcak çayla kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt