

Karalahanalı Lorlu Gözleme

Toplam 34 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk 4 kişilik Orta ~266 kcal

Trabzon usulü karalahanalı lorlu gözleme, ince hamuru kara lahana ve lorla buluşturarak sıcak yumuşak ve doyurucu bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 250 gr Kara lahana
- 150 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Karalahana yufka ile iç harç hazırlayın.
- Hamuru bezelere ayırıp açın.
- İç harç yerleştirip kenarları kapatın.
- Gözlemeyi tavada her yüzü 3-4 dakika pişirin.
- İlkservis edin.

PÜF NOKTASI

Karalahana tavada 3 dakika çevirmek iç harç ısulanmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt