

# Kilis Katı Kebabek

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 15/10

Kilis katı kebabek, ince hamurun çökelek, biber salçası ve zeytinyağı ile buluştuğu, Güneydoğu sofralarında kahvaltıda kullanılan uzanan güçlü bir fırındır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Instant maya

### İç için

- 200 gr Çökelek
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kekik

## Yapılış

1. Un, su ve mayayla yumuşak bir hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Çökelek, salça, zeytinyağı ve kekiği karıştırarak harc hazırlayın.
3. Hamuru ince açılıp harca yayın ve 220°C fırında 12 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

İç harc sürmeden önce hamuru çok kalınlıkta bırakmamak tabanın gevrek kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip çay ya da ayranla birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt