

Antalya Kekikli Beyaz Peynirli Katmer

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~238 kcal

Açılış 15/10

Antalya kekikli beyaz peynirli katmer, ince hamuru kekik ve peynirle katlayarak çıtır ve kokulu bir sahil kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 150 gr Beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

- Hamuru yoğurup 10 dakika dinlendirin.
- Peynir ve kekiği hamura yerleştirip katlayın.
- Katmeri tavada 8 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok kalınlaştırmamak katmerin kat kat ve gevrek olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanında domates, zeytin ve çay sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt