

# Lorlu Zeytinli Katmer

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 5/10

İzmir lorlu zeytinli katmer, ince hamuru lor ve zeytinle katlayarak dışı gevrek, içi yumuşak bir kahvaltılık hamur işi olarak yapılır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 150 gr Lor peyniri
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su

## Yapılış

1. Unu suyla toparlayıp yumuşak bir hamur yoğurun, 20 dakika dinlendirin.
2. Lor peynirini doğranmış siyah zeytin ve zeytinyağıyla karıştırarak iç harcını hazırlayın.
3. Hamuru iki bezeye bölüp ince açın. İç harcını ortaya yayıp poğça gibi kapatın.
4. Katmerleri elinizle hafifçe bastırarak inceltin ve tavaya orta ateşte pişirin.
5. Katmerleri her yüzü kızarana kadar toplam 8-10 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamur katlarını yağlayarak çalmak katmerin gevrek ama ağı olmayan bir doku vermesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Katmeri 11 ile, yanına domates, salatalık ve demli çay koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt