

Mercimekli Katmer

Toplam 36 dk

Hazırlanma 22 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~276 kcal

Elazığ usulü mercimekli katmer, ince hamuru yeşil mercimekli içle buluşturarak tok bir hamur işi kurar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Hamuru yoğurup 15 dakika dinlendirin.
2. Mercimekli içi soğanla 5 dakika çevirin.
3. Katmeri tavada iki yüzü de kızarana kadar 8 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Mercimekli içi kuru bırakarak katmerin tavada kolay çevrilmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

İlginç servis edin.

Alerjenler

Gluten