

# Milas Çaykama

Toplam 125 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 45 dk

8 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 16/10

Milas çaykaması, kıskan un hamurunu otlu çökelekli içle katmanlayıp fırınlayan Muğla yöresine ait yeşillikli börek türüdür.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 3.5 su bardağı Su
- 300 gr Ispanak
- 1 baş Pazı
- 5 dal Taze soğan
- 0.5 demet Dereotu
- 250 gr Çökelek peyniri
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Un, su ve tuzun yarısını koyu kek hamuru kıvamında yoğurup 1n.
2. Ispanak, pazı taze soğan ve dereotunu yıkayıp ince doğrayın.
3. Yeşillikleri çökelek peyniri, zeytinyağını, karabiber ve kalan tuzla harmanlayın.
4. Fırın tepsisini tereyağıyla yağlayıp hamurun yarısını dikkatlice yayın.
5. Otlı çökelekli içi hamurun üstüne eşit serin.
6. Kalan hamuru yoğurt ve kalan zeytinyağıyla öncelikle üst kata gezdirin.
7. Çaykamayı 190°C fırında 40-45 dakika kızarana kadar pişirin.
8. Tepsiyi 10 dakika dinlendirip dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Yeşillikleri iyice süzmek hamurun alt katındaki hamur kalmadan pişmesine yardımcı olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kenarları kızarıncaya kadar dilimleyin, yanlarında domates ve ayranla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt