

Peynirli Kekikli Katmer

Toplam 30 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~264 kcal

Kilis usulü peynirli kekikli katmer, ince hamuru peynir ve kekikle buluşturarak çıtırtı, domates ve çayla bir hamur işi yapar.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Un malzemesini tezgaha alıp ç harcını karıştırın.
2. Un ve Beyaz peynir malzemelerini içe karıştırın.
3. Beyaz peynir iç harcını hamurun ortasına yayıp kenarları kapatın.
4. Unlu yemeği 190°C fırında 20-24 dakika pişirin.
5. Un pişer pişmez sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Katmeri orta ateşte çevirmek için pişerken dışını yanmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Katmeri 11 ile, yanına ayran ve domates salatası koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt