

# Zahterli Katmer Dürüm

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~288 kcal

Açılış 15/10

Hatay usulü zahterli katmer dürüm, ince açılan hamuru zahter ve peynirle buluşturarak çikolata ve güne h1zla başlayan bir kahvaltılıktır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 2 yemek kaşığı Zahter
- 150 gr Beyaz peynir
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su

## Yapılış

1. Un ile suyu yoğurup ele yapışmayan hamur hazırlayın 20 dakika dinlendirin.
2. Beyaz peyniri ezin, zahter ve zeytinyağıyla sürülebilir iç harç yapın.
3. Hamuru bezelere ayırın ince açın peynirli harcı yüzeye ince tabaka halinde sürün.
4. Hamuru katlayın dürüm formu verin, tavaya orta ateşte iyice kızdırın.
5. Katmer dürümleri çevirerek toplam 8-10 dakika pişirin, sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Zahteri zeytinyağıyla çıkmak katmer içinde dengeli dağılımsızdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edip yanına bal, kaymak ve tereyağı simit dilimleri koyun.

## Alerjenler

Gluten

Susam

Süt