

# Zahterli Lorlu Katmer

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Orta

~242 kcal

Açılış 5/10

Kilis zahterli lorlu katmer, ince hamuru zahter ve lorla katlayarak baharat kokulu, gevrek ve çaylı bir Güneydoğu hamur işi sunar.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 150 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşığı Zahter
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su

## Yapılış

1. Un ile suyu yoğurup yumuşak hamur hazırlayıp 20 dakika dinlendirin.
2. Lor peyniri, zahter ve zeytinyağı ekleyerek iç harcı yapın.
3. Hamuru ince açın, harcı sürüp katmer formunda katlayın.
4. Katmeri hafifçe inceltin ve tavayda ateşte 15-20 sn pişirin.
5. Her iki yüzü toplam 8-10 dakika pişirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Zahteri yağa karıştırarak katmerin her katına eşit aroma taşıyın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kahvaltıda domates, salatalık ve yeşillik ile birlikte veya bir fincan sade kahveyle tamamlayın.

## Alerjenler

Gluten

Susam

Süt