

# Zeytin Ezmeli Lorlu Katmer

Toplam 30 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~252 kcal

Ayvalık usulü zeytin ezmeli lorlu katmer, ince açılmış hamuru zeytin ezmesi ve lorla buluşturarak gevrek, tuzlu ve kahvaltılık katman sunar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 3 yemek kaşığı Zeytin ezmesi
- 150 gr Lor peyniri
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

- Un ve suyla katmer için yumuşak hamur hazırlayın.
- Zeytin ezmesi ve loru kasede karıştırın.
- Hamuru açılıp harc yüzeye incece yayın.
- Katmeri kapatıp tavada 5-6 dakika pişirin.
- Ilımlı olarak servis tabağına alın.

### PÜF NOKTASI

Katmeri orta ateşte çevirmek için zarfın kurumasını önleyin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilımlı servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt