

Zeytinli Peynirli Katmer

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~302 kcal

Kilis usulü zeytinli peynirli katmer, ince hamuru zeytin ve peynirle buluşturarak kat kat, sıcağına hamur işi yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Zeytin
- 120 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Un ve suyla yumuşak, ele yapışmayan hamur yoğurun.
2. Zeytin ve beyaz peyniri iç harç için karıştırın.
3. Hamuru ince açıp harcı üzerine yayın.
4. Katmeri katlayıp üstüne zeytinyağı sürün.
5. Katmeri tavada iki yüzü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Zeytini ince kıymak katmerin daha düzgün kapanmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilımservis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt