AHISKA KATMERİ

1 paket çabuk maya
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için:
1 büyük çay bardağı ayçiçek yağı
İçi için:
Yarım kalıp yağlı beyaz peynir

Yoğurma kabına unla karıştırılmış maya, su, tuz ve orta sertilikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, yarım saat kadar dinlendirilir.
Süre sonunda hamur 6 parçaya ayrılır.
Her parça unlu zeminde, oklavayla küçük bir tepsi kadar açılır.
Yüzeyine sıvıyağ sürülür. Alttan, üstten, sağdan ve soldan katlanarak kare şekli verilir.
Biraz daha sıvıyağ sürülür. Ezilmiş peynir serpilir.
Hamur zarf gibi katlanır. Kat yelerine iyice bastırılır.
Bütün hamurlar aynı şekilde hazırlanur.
Yanmaz tavaya az sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir. Tavada katmerlerin iki yüzü altın rengi kızartılır.
Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Ahıska bir Türk boyuna verilen isimdir.