KATMER

2,5 Çay bardağı su
1 Çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
2 Adet kesme şeker
5 Su bardağı un
1,5 Çay kaşığı tuz
İçi İçin;
150 Gr. Tereyağ ya da margarin
1 Çay bardağı sıvıyağ
3 Çorba kaşığı tahin

Yoğurma kabına ılık su, ılık süt, maya ve kesme şeker konur, parmak uçlarıyla maya eriyene kadar karıştırılır.
Üzerine sıvıyağ, tuz ve yoğurdukça elenmiş un eklenir, 4-5 dakika yoğurulduktan sonra, üzeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir.
Kapanan ve dinlenen hamurdan, limon büyüklüğünde parçalar alınır, (yaklaşık 10 adet) beze yapılır.
Her beze, fırın tepsisi büyüklüğünde açılır. Eritilmiş margarin, sıvıyağ ve tahinden oluşan karışımdan 2,5 – 3 çorba kaşığı dökülür, fırçayla ya da elle, açılan yufkanın her tarafına yayılır.
Yağ sürülmüş yufka önce sıkı bir şekilde rulo yapılır, sonra rulo kendi etrafında sıkıca döndürülerek sarılır, ucu alta gelecek şekilde üzeri kapalı 20 dakika dinlendirilir.
Dinlenip, katılaşan parçalar merdane ile tatlı tabağı büyüklüğünde açılır. (ince açılmalıdır.)
Yağsız teflon tavada ya da saçta iki yüzü kızarana kadar pişirilir.
Ilık ya da sıcak olarak servis yapılır.

Not: Katmer, unutulmaya yüz tutan geleneksel hamur işidir. Doğal yapısı gevrektir, peynir ve reçel eşliğinde tüketilebilir.