



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## KATMER



2,5 ay bardağı su  
1 ay bardağı süt  
Yarım ay bardağı sıvıyağ  
1 Kibrit kutusu kadar yağ maya  
2 Adet kesme Őeker  
5 Su bardağı un  
1,5 çay kağığı tuz  
İçi İçin;  
150 Gr. Tereyağ ya da margarin  
1 ay bardağı sıvıyağ  
3 orba kağığı tahin

- # Yoğurma kabına ılık su, ılık süt, maya ve kesme Őeker konur, parmak uçlarıyla maya eriyene kadar karıştırılır.
- # zerine sıvıyağ, tuz ve yoğurduka 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 kağığı dökülür, fırçayla ya da elle, açılan yufkanın her tarafına yayılır.
- # Yağ sürülmüş yufka önce sıkı bir Őekilde rulo yapılır, sonra rulo kendi etrafında sıkıca döndürülerek sarılır, ucu alta gelecek Őekilde zeri 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.
- # İlık ya da sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Katmer, unutulmaya yüz tutan geleneksel hamur işidir. Doğal yapısı gevrek tir, peynir ve reel eşliğinde tüketilebilir.