



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

URLA KATMERİ (PEYNİRLİ)



1,5 Su bardağı ılık su
1 Taş limon tuzu
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
2 Tatlı kaşığı sıvıyağ
İçi İçin;
4 Adet yumurta
1,5 Su bardağı rende peynir
8 - 10 Dal maydonoz
Pişirmek için 4 çorba kaşığı sıvıyağ

- # Çukur bir kaba ılık su konur, üzerine mevcut tuzla dövülmüş limon tuzu konur, karışırılır.
- # Karışımın zerine eleyerek un katılır, yoğurduka un katılır. Yumuşaağa yakın bir hamur elde edilir.
- # Elde edilen hamur yarım saat kadar dinlendirilir. (Urala katmerinin hamuru buzdolabında poşete sarılı olarak 6 gün dayanabilir.)
- # Dinlenen hamur 8 eşit parçaya ayrılır, parçalar yuvarlanarak top yapılır.
- # Birinci top alınır, tezgahta parmak uçlarıyla yassılaştırılır, üzerine yarım tatlı kaşığı sıvıyağ sürülür.
- # İkinci hamurda aynı şekilde parmak uçlarıyla diğerı kadar yassılaştırılır, yağ sürülmüş hamur parçasının üzerine konur, iki hamur parçası merdane ile açılmaya başlanır.
- # Hamur yemek tabağı büyüklüğüne gelince, çekiştirerek genişletilir. Pişirme tavaasının iki misli büyüklüğüne gelene kadar çekiştirerek ve esneterek kare şeklinde açılır.
- # Ortası ukur vog tavaya 1 çorba kaşığı sıvıyağ konur, tavaanın her tarafına yağ yayılır.
- # Yağlı vog tava harlı ateşli ocağa konur, tam kızınca, açılan hamur kenarlardan taşarak tavaya yerleştirebilir.
- # Açılan hamurun üzerinde ısının etkisi ile kabarcıklar oluşmaya başlarken, çabuk hareketlerle üzerine 1 adet yumurta kırılır ve ince kıyılmış maydonoz katılır.
- # Maydonoz ve yumurta kaşık yardımıyla karışırılır. Yumurta pişince tava büyüklüğünde hamura yayılır, üzerine peynir yayılır.
- # Kenarlardan taşan hamur parçaları zarf şeklinde katlanır. Bu arada alt kısmı piştii için, Urala katmeri çevrilir. Diğer kısmı da pişince ocaktan alınır.
- # Diğer hamur parçalarına da aynı işlemler uygulanır. Bu şekilde 4 adet katmer hazırlanmış olur.
- # Kibrit kutusu büyüklüğünde dilimlenir.
- # Sıcak olarak ikram edilir.

Not: Urala katmeri ocak üzerinde hızırlandığı için dikkatli çalışmalıdır. (Urala, İzmir'in bir ilçesidir.)