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, karıştırılır.
Karışımın üzerine eleyerek un katılır, yoğurdukça un katılır. Yumuşağa yakın bir hamur elde edilir.
Elde edilen hamur yarım saat kadar dinlendirilir. (Urla 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 diğeri kadar yassılaştırılır, yağ sürülmüş hamur parçasının üzerine konur, iki hamur parçası merdane ile açılmaya başlanır.
Hamur yemek tabağı büüklüğüne gelince, çekiştirerek genişletilir. Pişirme tavasının iki misli büyüklüğüne gelene kadar çekiştirerek ve esneterek kare şeklinde açılır.
Ortası çukur vog tavaya 1 çorba kaşığı sıvıyağ konur, tavanın her tarafına yağ yayılır.
Yağlı vog tava harlı ateşli ocağa konur, tam kızınca, açılan hamur kenarlardan taşarak tavaya yerleştirilir.
Açılan hamurun üzerinde ısının etkisi ile kabarcıklar oluşmaya başlayınca, çabuk hareketlerle üzerine 1 adet yumuta kırılır ve ince kıyılmış maydonoz katılır.
Maydonoz ve yumurta kaşık yardımıyla karıştırılır. Yumurta pişince tava büyüklüğünde hamura yayılır, üzerine peynir yayılır.
Kenarlardan taşan hamur parçaları zarf şeklinde katlanır. Bu arada alt kısmı piştiği için, Urla 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: Urla katmeri ocak üzerinde hzırlandığı için dikkatli çalışılmalıdır. (Urla, İzmir'in bir ilçesidir.)