



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 RENKLİ KATMER

4 su bardağı un
1/2 su bardağı süt
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı şeker
1/2 bardak sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Arasına:
2 yemek kaşığı kakao
80 gr. hindistancevizi
Şurup için:
500 ml. su
500 gr şeker
1 paket vanilya
1-2 damla limon suyu
50 gr. tereyağı

Tüm malzemelerle kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayınız. Hamuru 4 eşit parçaya bölünüz. İkisine kakao karıştırınız ve iyice yoğurunuz. Kakaolu hamurdan bir tane alıp, orta kalınlıkta açınız, üzerine hindistancevizi serpiniz.

Ayrı bir yerde sade hamuru da aynı büyüklükte açıp, kakolu hamurun üzerine seriniz.

Eşit parçalara bölüp, üçgen şekli elde ediniz. Üçgenleri katlayınız. Diğer hamurları da bu metodla şekillendiriniz.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yağlı kağıt serdiğiniz tepsi ile hafif kızarana kadar pişiriniz.

Şerbetini çekmesini bekleyip, kaymakla servis ediniz.