



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇARŞI KATMERİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 çay bardağı sadeyağ

2 yumurta

4 yemek kaşığı yoğurt

½ limon

1 paket kabartma tozu

1 tutam tuz

Alabildiğince un

İç iin:

750 gr tuzsuz peynir

1 su bardağı sadeyağ

4 su bardağı şeker

1,5 bardak su

Birkaç damla limon suyu

Çukur bir kaba bir çay bardağı yağ, dört yemek kaşığı yoğurt, iki yumurta, kabartma tozu, tuz ve yarım limon suyu katılarak karıştırılır. Alabildiğince un ilave edilerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur, en az yarım saat dinlendirilir. Hamur ikiye bölünerek otuz tane bilyeden biraz büyük yumak yapılır. Her yumak nişasta yardımıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır. Açıldıktan sonra tek tek aralarına nişasta serpilerek beş tane üst üste konulup tepsi büyüklüğünde yuLa açılır. Bu yuLadan üç tane üst üste serilir, sonra peynirler ezilip ufalanarak yuLaların üzerine dizilir. Geriye kalan onbeş yumak aynı şekilde açılıp üç kat olarak peynirlerin üzerine serilir. Kare seklinde dilimlenip üzerine sadeyağ dağlanarak dökülür. Orta hararetili fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Diğer tarafta dört su bardağı şekerle birbuçuk su bardağı su karıştırılarak bir kaç damla limon suyu ilave edilerek kaynatılır. Hazırlanan bu şerbet soğutulularak fırından sıcak çıkmış olan katmerin üzerine dökülür.

