



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KATLAMA

HAMUR MALZEMELERİ

4 1/2 su bardağı un (500 gr.)

1/2 su bardağı süt (100 gr.)

2 kahve fincanı toz şeker (100 gr)

1/2 su bardağı ılık su (100 gr)

1 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (17 gr.)

1 1/2 çay kaşığı tuz (4 gr.)

2 adet yumurta

İÇ MALZEMELERİ

1 su bardağı şeftali veya herhangi bir reçel

1/5 paket margarin (50 gr.)

1 su bardağı ince doğranmış ceviz (115 gr.)

Sütü kaynatın, içine şeker, tuz ve 1/4 bardak margarini kanştırın, bir tarafta soğumaya bırakın. Biraz ılık suyun içinde kuru mayayı eritin ve bu mayalı karışımın içine soğumaya bırakılmış sütlü karışımı, yumurtaları ve 3 bardak unu ilâve edin, karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin. Gerekliyse un ilâvesi yapın, bu şekilde hamur iyice yumuşayana kadar 8-10 dakika yoğurun, yağlanmış bir kaba alın ve dinlenmek üzere 40 dakika bırakın. Daha sonra hamuru ikiye bölün, her birini 32 x 40 cm. ebadında bir dikdörtgen şeklinde açın. Her dikdörtgeni 8 cm.'lik karelere bölün ve her karenin ortasına hazırladığınız iç malzemesinden koyun, iki ters ucunu ortaya doğru üstüste katlayın. Üstlerine yumurta sarısı sürün ve ılık bir yerde mayalanmak üzere 30 dakika bırakın. Daha sonra 200 °C ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. İçin Hazırlanışı: Reçel, ceviz ve margarini kanştırıp iyice yumuşayana kadar çırpın.