



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ KATMER (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 litre su
Alabildiği kadar un
½ kg. Çökelek
250 gram eritilmiş tereyağı
1 demet ince kıyılmış maydanoz
4-5 dal ince kıyılmış yeşil soğan
Tuz

Su, tuz ve un karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığına yoğrulur ve ikiye ayrılır. Hamurun ilk parçası yumruk büyüklüğünde bezelere ayrılır. Her beze sırayla açılarak yağlayacak yardımıyla yağlanır ve enine ve boyuna üçe katlanır. Unlanmış bir tepsiye dizilir. Üstü nemli bir bezle örtülerek dinlenmeye bırakılır. Diğer hamur yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır. Çökelek, maydanoz, tuz ve yeşil soğan karıştırılır. Bezelerden her biri ince bir şekilde açılır. Yuvarlak hamurun yarısına çökelek serilir. Diğer yarısı üzerine katlanarak kapatılır ve kenarları parmakla hafif bastırılarak yapıştırılır. Sacda bir tarafı yağsız kızartılır ve çevrilince bir yağlayacak yardımı ile yağlanır. Diğer tarafa da aynı işlem uygulanır. Bu işlem hamurlar bitene kadar tekrarlanır ve çökelekliler hazırlanmış olur. Sonra sıra yağlanıp dinlenmeye bırakılan katmer hamurlarına gelir. Kare şeklinde katlanmış katmerler de yarım parmak kalınlığında açılır aynı çökelekli hamurlar gibi pişirilir ve her iki yüzü de yağlanır. Çökelekliler mutlaka sıcak, katmerler arzuya göre sıcak, soğuk veya ılık servis yapılabilir.