KATMER

Nedim Atilla

MALZEMELER:
4 su bardağı un
1 su bardağı sıvıyağ
1 kibrit kutusu büyüklüğünde don yağ (iç yağı)
1 çay kaşığı tuz
250 gram haşhaş

HAZIRLANIŞI:
Sıvıyağ içerisine don yağı konularak eriyinceye kadar ısıtılır. Haşhaş bir miktar sıvıyağ ile karıştırılıp bir kenara alınır. Un, tuz ve aldığı kadar ılık su karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Üzeri ıslak bezle örtülerek dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş hamurdan büyükçe bezeler yapılır. Her beze oklava yardımıyla büyükçe açılır. Üzerine hazırlanmış yağ ve haşhaş karışımı sürülür. Hamur rulo haline getirilip küçük parçalar halinde kesilir. Elde edilen parçalar oklava ile yaklaşık 30-35 cm çapında açılır. Kızgın sacda ya da teflon tavada her iki tarafı çevrilerek ve hafif yağlanarak kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:49521 • adı:Katmer • gönderen:nursin • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:59