



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATLAMA BÖREĞİ (ESKİŞEHİR)

Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un, yoğurt, sıvı yağ, su ve tuz karıştırılarak yumak haline getirilip dinlendirilir. Biraz un ve nişasta ile tavlani, yedi pazı (yufka) açılır. Açılan her pazı yağlanır. Sonra bu pazılar rulo haline getirilir ve birer parmak arayla kesilir. Kesilen hamurlar tekrar açılır ve bol yağda kızartılır. Kabarması için de göbek kısmına kaşıkla hafifçe vurulur. Piştikten sonra üzerine bir miktar toz ya da pudra şeker ilave edilerek servis yapılır.

