KATLAMA (ESKİŞEHİR)

https://www.eskisehirliyiz.biz

Yumuşakça tutulan hamur yufka halinde açılır. Üzeri yağlanır. Üç kat yufka, bu şekilde üst üste dizilir. Sonra bunlar rulo yapılır. Rulo hamur iki parmak genişliğinde kesilir. Kesilen parçalar alt ve üst dik olacak biçimde iken oklava ile 8-10 cm. çapında açılır. Yağda kızartılır. Sıcakken üzerine toz şeker serpilir. Toz şeker hem hamurun katmerleri arasına sıkışır, hem de sıcağın etkisiyle hamura yapışır. Böylelikle güzel bir tat oluşur.

Not: Erkekler çocuklarını evlendirip torun sahibi olduktan sonra sakal bırakırlar. Bunu mutlu bir olay olarak yakınlarıyla kutlarlar. Yakınlar da bu hayırlı olayı kutlamak için gelirken katlama pişirirler.

© lezzetler.com tarif no:40430 • adı:Katlama (Eskişehir) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:08