



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMA (ŞANLIURFA)

Hamuru İçin;
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket yaş maya
Alabildiği kadar su
İç i için;
1 kg ıspanak
2 küçük kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay kaşığı pulbiber
Tuz

Önce hamur hazırlanır. Un, tuz, maya, yoğurma kabına alınır, azar azar su verilerek yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamurun üzeri streçle kapatılarak mayalanmaya bırakılır.

İç i için; yıkanan ıspanaklar sapları ile birlikte doğranarak tencereye alınarak kendi suyunda yumuşayana kadar ocakta tutulur.

Kuru soğanlar soyularak ince ince doğranır, ayrı bir tencereye alınır, sıvıyağ ilave edilerek pembeleşene kadar pişirilir, salça, pulbiber ve tuz eklenerek birkaç dakika daha pişirilir.

Süzülen ıspanaklar ıalve edilerek beraberce biraz daha çevrilerek alt ı kapatılır ve soğumaya bırakılır.

Dinlenen hamurdan küçük mandalin büyüklüğünde pazılar yapılır.

Her pazı yemek tabağı büyüklüğünde açılır. Hamurun yarısına ıspanaklı iç serilir, diğ er kısm ı üzerine kapatılarak uçlarına parmakla pastırılarak yapışması sağlanır.

Teflon tavada yağs ız olarak alt ı-üst ü piş ene kadar tutulur. Piştikten sonra servis tabağına alınır.

Not: İstenirse üzerine hafif tereyağı da sürülebilir.

