



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KATMER (ARDAHAN)

Ardahan Valiliği

Un  
Su  
Tuz  
Yağ  
Maya

### YAPILIŞI:

Malzemeler karıştırılıp yumuşak hamur haline getirilir. İyice yoğrulur. 10 Dakika bekletilir. Hamur küçük küçük kesilerek künt (pazı) yapılır. Oklava yardımı ile ince yufkalar açılır. Yufkalar tek tek yağlanarak üst üste dizilir. 6 yufka dizilir. rulo halinde bükülerek yuvarlak haline getirilerek tepsi büyüklüğünde elle açılır, üzerine yoğurt yada yumurta sürülerek 200 derece kızgın fırına sürülür. Pişmeye bırakılır. Fırından çıkartılan katmer ılındıktan sonra dilim halinde kesilerek servis yapılır.