



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (KARS)

Kars İl Kültür Turizm Müdürlüğü

Normal hamur mayalanır ve bir süre bekletilir. Yöresel değimle hamurun ekşimesi beklenir. Daha sonra hamur yufka şeklinde açılır ve yufkalar 5 erli olarak aralarına yağ sürülmek kaydıyla rulo yapılır ve tepsinin ortasından başlanmak kaydıyla kıvrımlı olarak sarılır. Tepsi düzeltilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek fırına verilir. Köylerde ise ocak (Şömine) 4 adet demir çubuk konur. Bunun üzerine tepsi konulduktan sonra tepsinin üzerine saç ters çevrilerek kapatılır. Ters çevrilmiş dış bükey saçın üzerine ise demir hare kapatılarak içine tezek konur.

