# KATMER (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Un
Su
Tuz
Haşhaş
Yağ

Un su ve tuz ilave edilerek hamur hale getirilir. Hamur bezelere ayrılır. Bezeler oklavaya ince açılır önceden yağ ile inceltilmiş haşhaş açılan hamurun üzerine yayılır sonra hamur katlanır ve oklavayla tekrar açılır ve saçta odun ateşinde pişirilir. Pişirilirken altı ve üstü yağlanır. Sıcak olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:131166 • adı:Katmer (Uşak) • gönderen:yeşil yaprak • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:51