URFA KATMERİ (ŞANLIURFA)

1 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
5 Su Bardağı Un
Yeterince Su
Tuz
İçi İçin:
1/2 Paket Margarin
3 Çorba Kaşığı Tahin

5 su bardağı unu genişce bir kaba alalım. Una bir tutam tuz ilave edelim. Ortasını havuz gibi açarak yavaş yavaş su ve sıvı yağ ilave edelim. Yumuşak bir hamur haline gelene dek yoğuralım. Hamuru 15-20 dakika kadar ılık bir yerde dinlendirelim.
Hazırladığımız hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp, eşit büyüklükte bezeler hazırlayalım. İlk bezeyi hafifçe unlanmış bir zeminde oklava ile mantı yufkası inceliğinde açalaım.
Tahin ve erittiğimiz margarini hazırladığımız yufkaların üzerine sürerek rulo yapalım. Bu ruloyu kendi etrafında döndürerek gül böreği yapar gibi saralım. Bütün bezeleri bu şekilde hazırlayalım. Yufkaları, yağının donması için bir süre buzdolabında bekletelim.
Yufkanın açıkta kalan ucunu içe doğru döndürelim. Buzdolabından çıkardıktan sonra çok fazla inceltmeden açalım. Bütün rulolar bitene dek devam edelim. Katmeri saç veya teflon tavada pişirerek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:20381 • adı:Urfa Katmeri (Şanlıurfa) • gönderen:leylicik • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:29