



BALIKLI KATMER (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Su bardağı Su
1 Su Bardağı Sıvı Yağ
Yarım Su Bardağı Süt
100 Gr Ton Balığı
100 Gr. Kaşar Peyniri
1 Adet Yeşil Biber
3 Adet Domates
1 Kg. Un
1 Yaş maya
Tuz
Karabiber
Kimyon

Un, yağ, süt ve maya ile hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur 1 saat dinlendirilir.
Orta büyüklükteki tepsiye göre açılır.
Üzerine biber, domates ve baharatlar ve ton balığı konur, son kaşar peyniri koyularak 20 dakika pişirilir.

