



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ KATLAMA

Ayşe Tüter

1 kilo un
3 Yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı süt
1 kahve fincanı sıvı yağ
Biraz ılık su
Açmak için nişasta
İÇİ İÇİN:
2 su bardağı toz yeşil fıstık
ÜSTÜ İÇİN:
300 gr tereyağı

Unu iki kere eleyin hamur yoğurma kabına koyun ortasını açın. Yumurta, süt,sıvı yağ, tuzu koyun, yoğurun eğer katı olursa biraz su ekleyip iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün, bir saat dinlendirin. Tekrar yoğurun 20 dk. bekletin. Hamuru 20 parçaya bölün tezgaha biraz nişasta serpin hamurlara nişasta serperek pasta tabağı büyüklüğünde açın. 10 tanesini üst üste koyun tekrar açın. Bir ucuna uzunlamasına yeşil fıstık koyup sıkıca bir defa sarın, kesin kestiğiniz parçayı 10 cm. uzunluğunda tekrar kesin, yağlanmış tepsiye dizin. Diğer hamurlara da aynı işlemi yapın. Tereyağını ocakta kızdırın, tepsinin üzerine gezdirin. Tepsiyi alimünyum folyoyla sıkıca sarın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dk. pişirin. Fırından çıkınca üzerine şurubunu sıcak olarak dökün, soğuyunca servis yapın.