



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇANAKKALE KATMERİ

Emine Beder

1 yumurta
4 şu bardağı un
1.5 su bardağı şü
3 çorba kaşığı sıvı yağ, tuz
İÇİ İÇİN
200 ar. lor peyniri veya çökelek
3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine suyu, sıvı yağı ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örterek 1/2 saat dinlendirelim. Bu arada böreğin iç harcını hazırlayalım. Ayıklayıp yıkanmış ıspanak yapraklarını iki elimizle sıkalım. Suyunu iyice süzerek doğrayalım. İçine yumurtaları, unu, sıvı yağı, tuzu, karabiberi, ezilmiş peyniri ekleyip karıştıralım. Dinlenmiş bezeleri üçerli gruplar halinde ayıralım. Üç bezeyi unlanmış bir zeminde 0.1 mm. kalınlığında açalım. 3 yufkanın aralarını ve üzerini sıvı yağ ile yağlayarak üst üste serip yarım kesim. Yarım daire şeklindeki bir yufkanın üzerine ıspanaklı harcı serpip rulo yaparak saralım. Rulonun bir ucu sabit kalacak şekilde kendi etrafında döndürüp yuvarlak bir şekil verelim. Hamur rulosunu margarinle yağlanmış tepsinin ortasına yerleştirelim. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayıp tepsideki rulonun etrafına saralım. Bir kaptaki yumurta sarısını, sıvı yağı ve limon suyunu karıştırıp yufkaların üzerine sürelim. Önceden ısıtılmış 220 dereceli ısı fırında böreğin altı üstü pembeleşene dek pişirelim.

