



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KATMER (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

4.5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
aldığı kadar su
İç harcı için:
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı haşhaş
2 çorba kaşığı tereyağı

Karıştırma kabına unu alın. Tuzunu ekleyip harmanladıktan sonra alabildiği kadar su ile hamuru yoğurun. Hamuru bir süre yoğurduktan sonra dinlendirin. Dinlenen hamuru açabildiğiniz kadar açın. İç harcı için karıştırma kabına haşhaş, ince çekilmiş ceviz, tereyağı ve sıvıyağı alarak iyice karıştırın. Açtığınız hamurun üzerine iç harcı sürerek biraz bekletin. Daha sonra hamuru 4 parmak aralıkla kesin. Kestiğiniz hamurlardan 3 tane üst üste koyarak rulo yapın. Kenar kısımlarını içe kıverdiktan sonra bastırarak servis tabağı büyüklüğünde açın. Teflon tavada iki taraflı pişirin.