ÇOBAN KATMERİ

Emine Beder

1 yumurta
4 su bardağı un
1,5 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvı yağ
tuz
İçi için;
2-3 dal taze soğan
2 orta boy domates
2-3 sivri biber
200 gr. lor peyniri veya çökelek
tuz
karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin (40 gr.) (katmeri yağlamak için)

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açıp, içine yumurtayı, suyu sıvı yağı, tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örterek 20 dk dinlendirelim. Bu arada katmerin iç harcını hazırlayalım. Bir kabın içine taze soğanları sivri biberleri, tavla zan iriliğinde domatesleri doğrayalım. Lor peyniri, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştıralım. Unlanmış bir zeminde bezeleri 0.1 mm. kalınlığında açalım. Yufkaların yarısına sebzeli harçtan yayarak diğer yarısını kapatıp kenarlarını tırnak ucuyla bastıralım Katmerleri, hafifçe yağlanmış teflon tavada ya da sac üzerinde arkalı önlü pişirip pişen katmerleri tereyağı ile yağlayarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:56321 • adı:Çoban Katmeri • gönderen:hünerli eller • indirme tarihi:01.05.2024 - 16:03