ÇÖKELEKLİ KATMER

www.sefabdullahusta.com

6 adet yeşil taze soğan
1 demet maydanoz
3 yemek kaşığı çökelek
3 yemek kaşığı beyaz peynir
Tereyağı
Hamuru için:
Alabildiğince un
3 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz

Plastik bir kaba un, 3 bardak su, 4 tatlı kaşık tuz eklenerek kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Hamur sert olursa su, yumuşak olursa un eklenebilir. Ortalama 5-10 dakika yoğrulduktan sonra biraz dinlendirilir.
Hamurdan avuç içi kadar parçalar ayırarak yuvarlanır. 1 kase ceviz rondodan geçirilerek iri parçalar haline getirilir. Ayrılan hamurların üzeri unlanarak ince şekilde açılır. İnceliği yufka şeklinde olmalıdır. 6 adet yeşil taze soğan ve 1 demet maydanoz temizlenerek ince ince doğranır. Bir kaba 3 kaşık çökelek ile 3 kaşık beyaz peynir konularak ezilerek harmanlanır. Açılan hamurun iki ucu üst üste gelecek şekilde katlanır. Önce yayılarak peynir ve çökelek, sonra maydanoz ve yeşil soğan eklenir. Sağdan ve soldan üst üste gelecek şekilde kapatılır. Alt ve üst kenarları el yardımı ile bastırılarak kapatılır. Görüntüsü gözlemeye benzemektedir. Eğer evde sacınız var ise yağlamadan pişirebilirsiniz. Aynı işlem teflon tavada orta ocak ateşte de yapılabilir. Yufkalar kızarıp servis tabağına alındıktan sonra tereyağı ile yağlanmalıdır. Yemeğimiz 4-5 kişilik servis edilebilir. Yapılış süresi ortalama 40 dakikadır.

© lezzetler.com tarif no:166733 • adı:Çökelekli Katmer • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 13:11