



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİMİKLİ KATMER (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Yumurta
1 Bardak Su
Un aldığı kadar
Kibrit kutusu kadar yaş maya
Sıvı yağ
Ekşimik
Tuz

Unu geniş bir kaba ele, tuzu koy, karıştır, ortasını aç, yumurtayı kır, süt ve 1/2 su bardayı yağı ekle, karıştırarak yumuşak bir hamur yap, 2-3 dakika yoğur, dört parçaya böl, 10 dakika dinlendir.

Hamur parçalarının her birini 25 santimetre çapında üzerlerini yağla ve 5 santimetre genişlikte şeritlere kes, üst üste koy.

Son şeridi yağlı yüzü içe gelecek şekilde yerleştir.

Hamurun uzun kenarlarını ortaya doğru katla, iki uzun kenarı ortada yanyana getir.

2,5 santimetre eninde şerit haline gelmiş hamuru kendi etrafında döndürerek bur, ip atlatır şekilde, tezgaha hafif vurarak, hamuru kopartmadan uzat, kendi etrafına dola ve oklava ile yarım santimetre kalınlıkta incelt.

Kalan yağdan, teflon tavaya azar azar koyarak iki yüzünü de kızart.

