



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EV KATMERİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un - 80 gr.  
Şanlıurfa peyniri - 80 gr.  
Yumurta - 30 gr.  
Yoğurt - 50 gr.  
Sadeyağ - 10 gr.  
Toz şeker - 100 gr.  
Su - 100 cl.  
Limon suyu - 1 cl.  
Tuz - 2 gr.

Un, yumurta, sadeyağ, tuz birlikte biraz yoğrulur. Yoğurt ilave edilir ve yarım saat dinlendirilir. Su ve şeker katılarak şerbet yapılır. Kaynamaya yakın birkaç damla limon suyu eklendikten sonra soğumaya bırakılır. Yoğrulan ve dinlendirilen hamurdan ceviz iriliğinde parçalar alınarak oklava ile çok ince açılır. Şanlıurfa'ya özgü tuzsuz peynir ufalanarak ince açılan hamurun ortasına konulduktan sonra hamur alt kısmından üstüne doğru kapatılır. Kızgın yağda kızartılan hamurlar soğutulmuş olan şerbet içine batırılır. Şerbeti iyice çekince servis yapılır.

