



## FIRIN KATMERİ (SİVAS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 Su Bardağı Su  
1 Su Bardağı Tereyağı (Yarısı zeytinyağı olabilir)  
Un  
Tuz  
1 Yumurta Sarısı

Un, su ve tuz ile yoğrulmuş hamur, yumruk büyüklüğünde yumak alınır. Üzeri nemli bez örtülerek 5 dk. dinlendirilir. İnce bir yufka halinde açılır ve yüzeyi tamamen eritilmiş yağ ile yağlanır. Yağlanan yufka hamur tahtası üzerinde birbiri üzerine gelecek şekilde toplanıp sonra kendi etrafında döndürülerek yumak haline getirilir ve 15 dk. bekletilir. Oklava ya da merdane ile 1 cm kalınlığında açılır ve tepsiye konur. Yüzüne yumurta sarısı sürüldükten sonra ince bir tahta spatül ile enine boyuna çizilerek baklava dilimi şekli verilir. Fırında pişirilir.

