



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KATMER

3 su bardağı un
1 çay bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı kuru maya
3 çorba kaşığı sıvı yağ
İç için:
5 çorba kaşığı haşhaş ezmesi
3 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı tahin

Derin bir kabin içinde unu, mayayı, tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça sıvı yağ ve suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 25 dakika dinlendirin. Daha sonra dinlenen hamuru büyük bir yufka gibi açın. Rulo yapın ve üç parmak eninde kesin. O parçaları da açın. İç malzemesi için tüm malzemeyi bir kaba ekleyip karıştırın. Hamuru ortasına iç malzemedən doldurup kenarları içe doğru katlayıp kapatın. Tepsiyeye yerleştirin ve sıvı yağda sürüp 200 derecede iyice kızartıp pişirin.

