



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI KATMER

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı kuru maya  
Yarım su bardağı ılık su (mayanın aktifleşmesi için)  
1 tatlı kaşığı tuz (silme)  
1 su bardağı ılık su  
İç için;  
1 su bardağı haşhaş  
1 su bardağı sıvı yağ

Yoğurma kabına aldığımız unun ortasını havuz şeklinde açalım. Açtığımız havuza kuru maya ve ılık suyu ekleyerek hafifçe karıştıralım. Yaklaşık 5 dakika mayanın aktifleşmesi için bekleyelim. Daha sonra una tuzu ilave edelim. Ortadan başlayarak hamurumuzu yoğuralım. Ilık suyu yavaş yavaş ekleyerek hamuru yoğurmaya devam edelim. Ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğuralım. Üzerini streç film ile örtterek yaklaşık 20 dakika mayalanmaya bırakalım. İç harcı için uygun bir kapta haşhaş ve sıvı yağı karıştıralım. Unlanmış tezgah üzerinde hamurumuzu toparlayalım. Daha sonra hamuru iki eşit parçaya keselim. Önce merdane ile daha sonra oklava ile açabildiğimiz kadar açalım. Üzerine hazırladığımız haşhaşı her yerine gelecek şekilde sürelim. Karşılıklı iki kenarı üst üste katlayalım ve üzerine tekrar haşhaşlı karışımımızdan sürelim. Diğer iki kenarı da katlayarak kare şeklinde bir bohça elde edelim. Haşhaşlı karışımımızdan tekrar sürüp elimizle bastırarak biraz daha açalım. Daha sonra merdane ile açabildiğimiz kadar açalım. Isıttığımız sacda her iki tarafını da çevirerek pişirelim. Diğer bezeyi de aynı şekilde hazırladıktan sonra üst üste koyarak dilediğimiz şekilde keselim.

