



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KATMER

1 su bardağı yoğurt
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağı
Az miktarda su
1 çay bardağı ezilmiş haşhaş

Yoğurma kabının içine yoğurt ve sıvı yağın döküp karıştırın. Üzerine un, tuz ve az miktarda suyu ekleyip yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurun. Dinlendirip açın. İçine ezilmiş haşhaşı, biraz sıvı yağ ile açıp sürün. Yağsız tavada pişirin. İki yüzü de kızarıncaya servis tabağına alıp ikram edin. İsterseniz hamura katlar verip açın buzdolabında bekletip tekrar açın. Böylece kat kat hamur elde edebilirsiniz.