HAŞHAŞLI TAHİNLİ KATMER

1 su bardağı yoğurt
10 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
3.5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
2 çay bardağı sıvı yağ
Az miktarda su
2 çay bardağı ezilmiş haşhaş

Yoğurma kabının içine yoğurt, yaş maya, şeker ve sıvı yağı 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. Hamura katlar verip açın, buzdolabında bekletip tekrar açın böylece kat kat hamur elde edebilirsiniz. Hamuru en son tekrar açın ve rulo yapın. Gül şekli verip tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 40 dakika kadar pişirip servis tabağına alın.

© lezzetler.com tarif no:96398 • adı:Haşhaşlı Tahinli Katmer • gönderen:ümmiye • indirme tarihi:20.05.2024 - 22:08