



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

İNCİ KATMERİ (OLTU ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

1 yemek kaşığı sıvı ayçiçek yağı

1 yemek kaşığı tereyağ

Hamur İçin:

8 su bardağı un

1 yemek kaşığı tuz

1,5-2 çay kaşığı maya

8 su bardağı su

İlk olarak hamurluk malzemeler bir kap içerisinde iyi bir şekilde kıvamını alıncaya kadar yoğrulur ve 20 dk. kadar üzerine nemli bez örtülerek dinlenmeye bırakılır.

Daha sonra merdaneyle olabildiğince ince bir şekilde açılır ve sırasıyla kenarlarından ve köşelerinden katlanarak taş fırına verilmeye hazır hale getirilmiş olur.

Taş fırına verilmek üzere iken üzerine yumurta sarısı sürülür.

6-8 dk. kadar fırında pişmesi bekletildikten sonra servise hazır hale gelir.

Not: İnci katmerinin yanında peynir yapımında kullanılan teknelerde hazırlanan ve yağı alınmamış durumdaki yöresel civil peyniri ile yenmesi tercih edilir. Bu köyde peynir yapımında maya olarak kurutulmuş keçi kursağı kullanılmaktadır ve yöre halkı tarafından peynir yapımında keçi kursağı kullanmanın peynire özellikli lezzet katan bir unsur olduğu belirtilmektedir. Yine yöre halkı tarafından bir diğer lezzet sağlayıcı unsur olarak ise, hamura katılan suyun uzmanlarca denetlendiği üzere mineral ve sertlik bakımından yüksek kalitede olduğu şeklinde ifade edilmektedir.

