



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVALTILIK KATMER

2,5 su bardağı su  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
Alabildiği kadar un  
Arası için:  
1 paket margarin  
3 yemek kaşığı sıvı yağ

Katmer hamuru için, su, kabartma tozu, tuz, sıvı yağ bir kaptaki karıştırılır. Üzerine alabildiği kadar un katılarak orta sertlikte bir hamur yoğrulur. Margarin kısık ateşte eritilir, üzerine sıvı yağ eklenir, biraz soğumaya bırakılır. Hamur 10 bezeğe ayrılır, her beze oklava ile 50 cm. çapında açılır. Açılan yufkaların yüzeyine fırça ile erimiş margarin ve sıvı yağ karışımı sürülür. Yufka bir ucundan sonuna kadar sarılarak çubuk şekline getirilir, iki ucundan çekerek biraz uzatılır. Çubuk hamur merkezden itibaren kendi etrafında sarılarak, gül böreği gibi yapılır ve bir kenara konur. Bütün bezeler bu şekle getirilince, her parça oklava ile servis tabağı kadar genişletilir. Yanmaz bir tavada iki taraflı pişirilerek sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 18.10.2024