



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALIPTA KATMER

1 adet yumurta (sarısı üzerine)

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı ılık su

1 paket yaş maya

1 yemek kaşığı tuz

1 yemek kaşığı şeker

Yeterince un

Açmak için:

Nişasta

Üzeri için:

50 gr tereyağı

Hamuru yoğuracağımız kaba mayayı koyup ılık suyla mayayı eritiyoruz Diğer malzemeleri de koyup yoğurmaya başlıyoruz.

Ununu yavaş yavaş ilave edip yumuşak bir hamur elde ediyoruz.

Hamurumuzu oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat mayalıyoruz.

Mayalanan hamurdan yumurta büyüklükte parçalar alıp merdaneyle tabak içi kadar açıp aralarını nişastalayarak 8.10 tane üst üste koyup tekrar açarak büyütüyoruz ve rulo yapıp yağlanmış kek kalıbına koyup bastırarak iyice yerleşmesini sağlıyoruz.

Üzerine 50 gr tereyağı eritip gezdiriyoruz.

Üzerine yumurta sarısı sürüp susam çörekotu serpip yarım saat dinlendiriyoruz.

Önceden ısınmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

