



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAT KAT KATMER

175 Gr Sana Hamurışı
1 Tatlı Kaşığı Tozşeker
1 Yeterince Üzeri için susam yumurta
1 Yeterince İç malzemeleri peynir patates
20 gr yaşmaya
1 Tatlı Kaşığı tuz
4 Su Bardağı un

Unu bir kaba alın ve ortasına maya tuz ve su ekleyin yoğurup biraz dinlendirin. Eşit büyüklükte parçalara ayırın. Bir parçayı beze şeklinde yapın ve üzerine margarin koyun bir beze daha onun üstüne koyup açın.(uzunlamasına açın.) Üstüne yumurtayı ve susamı ekleyin. Bıçakla üstüne çizik yapın. Fırında 180 derecede pişirin. İsteğe göre peynir veya patates eklenebilir.