



## KAT KAT (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1 kg. un  
5 adet kuru soğan  
4 su bardağı ceviz içi ya da kavun çekirdeği  
250 gr. tereyağı  
250 gr. kavurma

Un, su ve tuz karıştırılarak bir hamur yapılır. Hamurdan yufkalar açılır. Diğer yandan soğan doğranıp pembeleşene kadar kavrulur. Kavrulmuş çekirdeklerle kavurma bu karışıma katılarak iç hazırlanır. Hazırlanan iç yufkaların arasına konularak fırına verilir. Piştikten sonra parçalanarak servise hazırlanır.

