



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KATLAMA BÖREĞİ (ESKİŞEHİR)

2 adet yumurta  
1 çay bardağı yoğurt  
1 çay bardağı su  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
Yarım limonun suyu  
1 çay kaşığı karbonat  
1 çay kaşığı tuz  
5,5 su bardağı un  
125 gram eritilmiş tereyağı  
Kızartmak için:  
1 su bardağı sıvı yağ  
Üzeri için:  
1 su bardağı pudra şekeri

Limon suyu ve karbonatı yoğurma kabına alın.

Yumurta, yoğurt, su, zeytinyağı ve tuzu ekleyin.

Unu da azar azar ilave edip kulak memesi kıvamında pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.

Dinlenmiş hamurdan eşit büyüklükte 5 adet beze yapın.

Bezeleri hafif unlanmış zeminde 30-35 santimetre çapında yufkalar oluşturacak şekilde açın.

Yufkaları, aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste dizin.

Yağlayıp üst üste koyduğunuz yufkaları kenarından başlayarak rulo şeklinde sarın.

Ruloyu 1 parmak eninde dilimleyin.

Hamur dilimlerini kestiğiniz tarafları yukarı bakacak şekilde tezgaha yerleştirin.

Üstlerine elinizle hafifçe bastırarak, 7-8 santimetre çapında olacak şekilde inceltin ve hafifçe unladığınız tepsiye alın.

Sıvı yağı geniş bir tavada kızdırıp hazırladığınız hamurları kızgın yağda önlü arkalı kızartın.

Kızgın yağdan süzerek aldığınız katlamaları servis tabağına yerleştirin ve üstlerine pudra şekeri serpin.

Ilık haldeyken servis yapın.

