



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATLAMA ÇÖREK

2 kilo un
250 gram yoğurt
100 gram erimiş tereyağı
1/2 bardak sıvıyağ
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı nişasta
100 gram beyaz peynir (isteğe bağlı)

Yukarıda malzemeler karıştırılarak yumak haline getirilip dinlendirilir. Biraz un ve nişasta ile tavlanylıp, yedi yufka (pazı) açılır. Açılan her yufka erimiş yağla yağlanır. İstenirse aralarına ezilmiş beyaz peynir konabilir. Sonra bu yufkalar rulo haline getirilir ve birer parmak arayla kesilir. Kesilen hamurlar tekrar açılır ve bol yağda kızartılır. Kabarması içinde göbek kısmına kaşıkla hafifçe vurulur. Piştikten sonra üzerine bir miktar toz yada pudra şeker ilave edilerek servis yapılır.

