



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATLAMA

- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 ay bardağı su
- 2 adet yumurta
- 5 su bardağı un
- 125 gram eritilmiş margarin
- Kızartmak için
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Üzeri için:
- 1 su bardağı pudra şekeri

Bir yoğurma kabında su, yoğurt ve yumurtaları karıştırın. Azar azar unu ekleyip hamur kulak memesi kıvamına gelinceye dek yoğurun. Hamurun üzerini örtüp 20 dakika dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan 5 adet beze yapın ve bezeleri tezgahın üzerine un serpiştirerek yufka büyüklüğünde tek tek açın. 5 adet yufkanın aralarını eritilmiş margarinle yağlayarak üst üste dizin. Yağlanıp üst üste konmuş yufkaları katlayarak rulo yapın. Hamur rulosunu bir parmak eninde dilimleyin. Her bir hamur dilimini kesilen taraf üste gelecek biçimde tezgaha koyun. Üzerine elinizle hafifçe bastırarak bir çay tabağı büyüklüğünde açıp inceltin. Kesip incelttiğiniz hamurları hafif unlu bir tepside biriktirin. Üst üste gelmemesine dikkat edin. Tavada yağı kızdırıp katlamaları önlü arkalı kızartın. Kızaran katlamaları önce kağıt havlu üzerinde bekletip sonra servis tabağına alın. Pudra şekeri serperek ılık olarak servis yapın.

