



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATLAMA

<https://www.lezzetsirri.com>

1 kg. un
3 yumurta
1 çorba kaşığı toz şeker
100 gr. ekmek mayası (taze maya)
1 su bardağı su
sıvıyağ
tuz

Mayayı ılık suda kabarmaya bırakın. Unu eleyip mutfak tezgahının üzerine koyun. Ortasını havuz gibi açın ve içine yumurtaları, toz şekeri, tuzu ve kabarmış mayayı koyun. Yumuşak ve elastiki bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. (Gerekirse bir miktar daha su ilave edebilirsiniz.) Yumruk büyüklüğünde parçalar kopararak unladığınız hamur tahtasında oklava ile hamurun üstünü de unlamayı unutmadan, 1/2 cm. kalınlığında açın. Bir yağ fırçası ile üstünü sıvıyağ ile yağlayın. Bir kenarından tutup yuvarlayarak katlayın. Elde ettiğiniz katlanmış hamuru kıvrıma tatlısı gibi, hamurun bir ucundan başlayarak kendi etrafında kıvrın. Tekrar oklava ile serçe parmak kalınlığında ve tatlı tabağı büyüklüğünde açın.

Tavada bol sıvıyağı kızdırın. Katlamaları içine atın ve çevirerek iki tarafları altın rengi alıncaya kadar 4-5 dakika kızartın. Kızarmış Katlamaları tabağa alın, üzerlerine toz şeker serperek sıcak sıcak servis yapın. Dilerseniz toz şeker toz tarçın katıp, Katlamalara öyle serpebilirsiniz.