



KATLAMA (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

Un
Tuz
Sıvıyağ

Un, tuz ve su ile yumuşak bir hamur yapılır, bezelere ayrılıp dinlendirilir. Bezeler yufka şeklinde açılıp üzerine sıvı yağ sürülür. Bohça şeklinde katlanır, katlama esnasında da her kata sıvı yağ sürülür, 5 [?] 10 dakika dinlendirilir. Çok ince olmayacak şekilde tekrar açılır ve sac üzerinde ters düz edilerek pişirilir. Pişirme esnasında her iki yüzüne de sıvı yağ sürülür. Sıcak olarak servis yapılır.

