



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMA (ŞANLIURFA)



Katma Şanlıurfa'nın geleneksel tatlarındandır, "semirsek" diye de anılır. Aynı hamur işi Mardin'de "Sembusek" adıyla bilinir. Orijinali ıspanaklı olsa da peynirli ya da kıymalı çeşitleri de yapılır.



Hamuru için; 4 su bardağı un, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 paket yaş maya, Alabildiği kadar su



İç i için; 1 kg ıspanak, 2 küçük kuru soğan, 1 yemek kaşığı salça, 1 kahve fincanı sıvıyağ, 1 çay kaşığı pulbiber, Tuz



Önce hamur hazırlanır. Un, tuz, maya, yoğurma kabına alınır, azar azar su verilerek yumuşak bir hamur yoğurulur.



Hamurun üzeri streçle kapatılarak mayalanmaya bırakılır.



Ispanaklar çok iyi yıkanır



Yıkanan ıspanaklar sapları ile birlikte doğranır



Doğranan ıspanaklar tencereye alınarak kendi suyunda yumuşayana kadar ocakta tutulur.



Kuru soğanlar soyularak ince ince doğranır.



Kuru soğanlar ayrı bir tencereye alınır.



Üzerine sıvıyağ ilave edilerek pembeleşene kadar pişirilir.



Üzerine salça, pulbiber ve tuz eklenir.



Bu şekilde birkaç dakika daha pişirilir.



Suyu süzülen ıspanaklar ilave edilir.



Beraberce biraz daha çevrilerek altı kapatılır ve soğumaya bırakılır.



Dinlenen hamurdan küçük mandalina büyüklüğünde pazılar yapılır.



Her pazu oklava yardımıyla unlanarak açılır.



Her pazı yemek tabağı büyüklüğünde açılır.



Hamurun yarısına ıspanaklı iç serilir.



Hamurun diğer yarısı üzerine kapatılır. Yarım daire hamurun uçlarına parmakla pastırılarak yapışması sağlanır.



Teflon tava ısıtılarak hamurlar tavaya atılır.



Teflon tavada yağsız olarak altı-üstü pişene kadar tutulur.



Piştikten sonra servis tabağına alınır. İstenirse üzerine hafif tereyağı da sürülebilir.