



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Un, su, tuz ile hafif yumuşak bir hamur hazırlanır ve üzerine ıslak bir bez örtülerek 15-20 dakika dinlendirilir. İstenilen büyüklükte veya sacın büyüklüğüne göre parçalar alınır ve beze yapılır. Oklava veya merdane ile 2-3 milimetre kalınlığında açılır, üzerine yağ ile seyreltilmiş sürtülmüş haşhaş sürülür ve bohça şeklinde katlanır. En üst kata biraz daha haşhaş sürülür ve 5-10 dakika bekletilir. Bu arada diğer bezeler aynı şekilde hazırlanır. İlk yapılandan başlayarak köşeler içe doğru kıvrılıp yuvarlak yuvarlak 2-3 milimetre kalınlığında açılır. Kızdırılmış sacta bir yüzü kızarıncaya üzerine sıvı yağ sürülür ve diğer yüzü pişirilir ve yağlanır. Karpuz, kavun, beyaz peynir veya hoşaf ile servis yapılır.
