



## KATMER (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

640 Gr Un  
220 Gr Sıvı Yağ  
50 Gr Don Yağ  
1 Çay Kaşığı Tuz  
250 Gr Haşhaş

Sıvıyağ içerisine donyağı konularak eriyinceye kadar ısıtılır.

Haşhaş bir miktar sıvı yağ ile karıştırılıp bir kenara alınır.

Un, tuz ve ılık su karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Üzeri ıslak bezle örtülerek dinlenmeye bırakılır.

Dinlenmiş hamurdan büyükçe bezeler yapılır. Her beze oklava yardımıyla büyükçe açılır.

Üzerine hazırlanmış yağ ve haşhaş karışımı sürülür. Hamur rulo haline getirilip küçük parçalar halinde kesilir.

Elde edilen parçalar oklava ile yaklaşık 30-35 cm çapında açılır.

Kızgın sacda ya da teflon tavada her iki tarafı çevrilerek ve hafifçe yağlanarak kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis edilir.

