



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KATMER BABUKKO

1 Paket Sana Klasik  
5 Diş sarımsak  
500 gr yoğurt  
1 Tatlı Kaşığı tuz  
500 gr un

Un, tuz ve su ile yumuşak ele yapışmayacak kıvamda hamur yapın. Mandalına büyüklüğünde bezelere ayırın. Bezeleri oklavayla çok ince olmayan yufkalar şeklinde açın. Bir tavada sana klasik yağı eritin, erimiş yağdan kaşıkla alıp yufkanın üzerine serpin yağı yufkanın her yanına yayın. Yufkayı rulo şeklinde katlayıp yuvarlayın. 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Pişen katmerleri parçalara ayırın. üzerine kızgın yağı, sarmısaklı yoğurdu dökün. Katmerleri sade olarak çaylada yiyebilirsiniz.

---