



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMER (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Bunun için bazlama şeklinde yufka açılarak içine bir miktar sıvı yağ (tercihen zeytin yağı olmalıdır) konulup bazlama tekrar beze formuna dönüştürülür. Tekrar açılan bazlama bu defa önce ikiye, sonra tekrar ikiye katlanarak üçgen formuna getirilir ve saca atılır. Sacda piserken altı üstü yağlanarak güzelce kızartılır.

Not: Genellikle bayram arefelerinde yapılıp konu-komsuya dağıtılır. Katmerin içine bazlamayı katlama esnasında istenirse ceviz ezmesi, susam ezmesi, seker veya pekmez de ilave edilerek çeşitlendirmeler yapılabilir.
