



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (ÇORUM)

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

8 su bardağı esmer un
Yarım su bardağı kepek
Ekşi maya (ya da 10 g yaş maya)
200 g tereyağı
4 su bardağı ılık su (yarısı süt de olabilir)
1 yemek kaşığı dolusu tuz
Harç için:
1,5 su bardağı çekilmiş haşhaş
2/3 su bardağı zeytinyağı
1,5 yemek kaşığı dolusu toz şeker

Su, süt ve maya karıştırılır. Unu, kepeği ve tuzu eklenip yoğrulur, 10-15 dk dinlendirilir. Mayalanınca iki yumurta büyüklüğündeki hamur unlu tezgahta tabak büyüklüğünde açılır. Yumuşamış tereyağı ile yağlanır. Harç malzemeleri karılır ve hamurun üzerine bir kaşık dökülür,yayılır. Hamur,elle kenarlarından çekilerek inceltip rulo yapılır;kendi etrafında burulur. Tüm hamur bitene dek aynı şekilde hazırlanır. İlk yağlanan bezeden başlanarak her biri servis tabağı büyüklüğünde açılır, kızgın sac üzerinde arkalı önlü yağlanır. Pekmez ile servis edilir.

