



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KATMER (GAZİANTEP)

<https://www.sabah.com.tr>

1 yumurta  
1 su bardağı su  
1 çay bardağı yoğurt  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
Arası için:  
Eritilmiş 125 gr tereyağı  
Toz antepfıstığı

Yumurta, yoğurt ve sıvı yağı geniş bir kaba alın.  
Ardından su, kabartma tozu ve tuzu ekleyip elinizle karıştırın.  
Elekten geçirilmiş unu ekleyip hamuru güzelce yoğurun.  
Kıvam alan hamuru yaklaşık yarım saat dinlenmeye bırakın.  
Dinlenen hamuru 8 eşit bezeye bölün.  
Bezeleri merdane yardımıyla bir yemek tabağı boyutunda açın.  
4 bezeyi aralarına tereyağı sürerek yağlayın.  
Yağlanmış hamurları elinizle açarak büyütebildiğiniz kadar büyütün.  
Tekrar yağlanmış hamuru rulo şeklinde sarın ve hamuru ortadan ikiye bölün.  
Hamurları yağlı kağıt üzerine alın ve elinizle açın. Arasına antepfıstığı koyun.  
Üzerine yumurta sürüp önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişirin.

