



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMER (GİRESUN)

Hüsne Demirel - Sibel Ayyıldız

Soğuk su, tuz ve unla hamur yoğrulur. Az miktarda maya da katılır.

Hamurlar mayalanmaya bırakılmadan kesilip yumak yapılır.

2 yumruk büyüklüğündeki yumaklar bir santim kalınlığında açılır.

Üzerine eritilmiş yağ gezdirilir.

Elde çevrilen yufka çok ince bir hale gelene kadar tekrar açılır.

Açıldıktan sonra bir bezin veya tahta sofranın üzerine elle yuvarlanarak kapatılır ve ucundan tutulup kendi etrafında kıvrılır.

Yumaklar bitene kadar aynı işlem devam eder.

Hamurlar oklava ile tekrar bir santim kalınlığında açılır, kızgın saçta pişirilir.