



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER HAMURU

Necip Usta

1 orba kaşığı tuz

1 kilo ekstra un

2 bardak su (250 gram)

4 adet yumurta

1/2 kahve fincanı rafine yağı

1) Mermerin zerine unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. İçine tuz, limon suyu, soğuk su ve yağı ilve edip, kuvvetli yoğurarak top gibi bir hamur yapınız. Hamurun tam ortasından, karşılıklı yarı kalınlığına kadar bıçakla keserek dört kulak meydana getiriniz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek yarım saat dinlendiriniz. 100 gramlık 15 eşit parçaya bölerek hamurları teker teker top gibi yuvarlayınız.

2) Bir küçük kaba biraz rafine yağ veya zeytinyağı koyup, hamurun bir tarafını yağa bulayıp bir tepsiye diziniz. Diğer hamurları da aynen ve tamamen yağlayıp, üzerlerine rafine yağıyla yağlanmış bir kğit kapatıp 1 saat dinlendiriniz.

3) Mermeri rafine yağıyla yağlayıp, bir hamuru elinizle iyice yassıltık-tan sonra, iki elinizle hamurun iki ucundan tutup, soldan- sağa doğru daire şeklinde havada hamuru savurunuz ve tekrar tutarak bir kere daha savurduktan sonra hamurun kalın kalan kenarlarını alttan dört parmağınızla tutarak hafifçe havalandırarak çekip inceltiniz. Hamur böylece hazırlanmış olur.