



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

4 su bardağı un
Yeterli miktarda su
1 su bardağı sıvı yağ
1 kibrit kutusu büyüklüğünde don yağ
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı sürtülmüş haşhaş

Sıvı yağ içerisine don yağ koyularak, eriyinceye kadar, ısıtılır. Haşhaş, eritilen yağ ile karıştırılıp bir kenara alınır. Un elenerek ortası, havuz şeklinde, açılır. Tuz ve ılık su karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Üzeri ıslak bezle örtülerek dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş hamurdan büyükçe bezeler yapılır. Her beze oklava yardımıyla büyükçe açılır. Üzerine hazırlanmış yağ ve haşhaş karışımı sürülür. Hamur, rulo şekline getirilip küçük parçalar hâlinde kesilir. Elde edilen parçalar oklava ile, yaklaşık 30-35 cm çapında, açılır. Kızgın sacda ya da teflon tavada her iki tarafı çevrilerek ve hafifçe yağlanarak kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

