



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

6 su bardağı un
2 su bardağı su
300 gr tereyağı
1 çay bardağı tahin
1 çay kaşığı tuz

Tereyağını bir tavada eritin. Bir kaba aldığınız tereyağına tahini ilave edip karıştırın. Daha sonra un, su ve tuzla yoğurarak yumuşak bir hamur hazırlayın. Aynı boyda 6 bezeye ayırın, Mantı hamuru kalınlığında açtığınız hamurun her yerine tahinli harcı sürün. Üzerine biraz un serpin. En dıştan içe doğru 2 parmak kalınlığında katlayın. Ortasına bir delik açın. Kıvrarak bu deliği kenarlara doğru büyütün. Katlanmış geniş bir çember haline gelen hamuru 2 eşit parçaya bölün. Her parçayı kendi etrafında döndürerek şekil verin. Tepsiye aldığınız hamurların yağının donması için 10-15 dakika buzdolabında dinlendirin. Dinlenmiş hamurları oklava yardımı ile açın. Sıcak sac üzerinde veya tavada yağ sürmeden pişirip servis edin.

Not: Envai teknikle yapılan ve ince hamur katlarından oluşan geleneksel mutfağın bu en eski ve önemli yemeğinin Türkiye'de hemen hemen her ilde çeşitleri yapılır. Katlardan oluşan bu hamur işi Türk mutfağının en eski yemeklerinden biridir ve Divanü Lugati't-Türk'te bahsi geçer. Türkiye'nin hemen hemen her ilinde katmer, katlama gibi adlarla çeşitleri yapılır.

