



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KATMER

1 çorba kaşığı sıvı yağ  
5 su bardağı un  
Teterince su  
Tuz  
İçerik için:  
Yarım paket margarin  
3 çorba kaşığı tahin

Unu bir kaba alın. Tuzu ilave edin. Ortasını havuz haline getirin. Azar azar su ilave edip, yumuşak bir hamur haline gelinceye dek yoğurun. Hamuru 15-20 dakika dinlendirin. Yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp bezeler yapın. İlk bezeyi unlanmış zeminde mantı yufkası inceliğinde açın. Tahin ve eritilmiş margarin üzerine sürün. Rulo yapın.

Bu ruloyu kendi etrafında döndürerek sarın. Bütün bezeleri bu şekilde hazırlayın. Buzdolabında yağm donması için bir süre bekletin. Açıkta kalan ucunu içe doğru döndürün. Çıkardıktan sonra çok fazla inceltmeden açın. Bütün rulolar bitene dek devam edin. Sac veya teflon tavada pişirin.

