



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMER

- 1 kilo un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı Pakmaya İstant Kuru Maya
- 1 yumurta
- 1 su bardağı süt veya yoğurt
- 50 g margarin
- 4 yemek kaşığı zeytin ezmesi
- 1 su bardağı kızartmak için sıvı yağ

Undan 1 su bardağı kadarını daha sonra kullanmak üzere ayırın.

Kalan unu, tuzu ve Pakmaya İstant Kuru Maya'yı hamur yoğurma kabında eleyip harmanlayın. Yumurta, sütü, oda ısısında yumuşamış margarin ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp oda ısısında 20 dakika dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamurdan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayın.

Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde oklava yardımı ile yemek tabağı büyüklüğünde açın.

Hamurun üzerine oda ısısında yumuşamış 2 çay kaşığı kadar margarin ile zeytin ezmesinden sürün.

Hamuru gül böreği şeklinde, yani rulo açıp merdane yardımı ile üzerini düzleştirin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp tatlı tabağı büyüklüğünde açın.

Katmer hamurları kızgın yağda her iki tarafını kızartın. Ilık servis yapın.

