



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMER

1 bardak ılık süt
1,5 çay kaşığı tuz
1 ay kaşığı kuru maya
Un
İçi için:
2 kaşığ eritilmiş tereyağı
2 kaşığ sıvı yağ
zeri için:
Tereyağı

Sütü, tuzu ve mayayı derin bir kapta karıştırmakla başlayın.
Daha sonra yavaş yavaş unu ilave ederek karıştırmaya devam edin.
Yumuşak bir hamur elde edeceksiniz.
Hamuru iki parçaya ayırın.
Bezelerden birini alın ve un kullanarak yufka büyüklüğünde aın.
Daha sonra tereyağı ve sıvı yağı bir kapta karıştırın. Bu karışımın yarısını yufkanın üzerine güzelce sürün.
Yufkayı ortasından kesin ve iki tane yarım daire parçası elde edin.
Yağın donması için kıvırdığınız katmerlerin üzerini rtn ve yarım saat kadar buzdolabında bekletin.
Bütün bu işlemleri hamurun diğer yarısı için de tekrarlayın.
Yarım saat sonra her katmer için, çok az un serpin ve merdane kullanarak tabak büyüklüğünde aın.
Kızgın tavada arkalı nl kızartın.
Tavadan alınca üzerini tereyağı ile yağlayıp hemen servis edebilirsiniz.

