



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMER

Hamur için:

5,5 su bardağı un

2 su bardağı sıcak su

2 çay kaşığı tuz

Hamuru açmak için:

1 su bardağı un

İçi için:

6 çorba kaşığı tereyağı

Üzeri için:

1 su bardağı su

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çay kaşığı tuz

Un, sıcak su ve tuzu derin bir kaptan karıştırın.

Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru 8 parçaya ayırıp parçaların her birini güzelce yuvarlayın.

Tezgahı ya da başka bir düz zemini bolca unlayarak hamurları tek tek açın.

Tereyağını eritip hamurların üstlerine gezdirin.

Hamurları dıştan içe doğru sararak rulolar yapın.

Ruloları kendi etraflarında spiral olarak sarıp 10 dakika kadar dinlendirin.

Dinlenen hamurları yeniden tabak büyüklüğünde açın.

Tereyağını eritip içine suyu ve tuzu ekleyin. Yeniden donmaması için kısık ateşte bekletin.

Hamurların her iki tarafını da yapışmaz tavada iyice pişirdikten sonra üzerine yağlı sudan sürün.

Katmerleriniz hazır. Soğumadan servis yapın.

