KATMER

1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un (4- 5 bardak)
3- 4 çorba kaşığı margarin (yumuşak)

Bir tencere su ve tuz konur. Elenmiş 4- 5 bardak un ile bir hamur yapılır. İyice özleştirilir.
Üzeri nemli bezle örtülerek 10- 15 dakika dinlendirilir.
16 parçaya ayrılır. Her parça unlanarak 10- 12 cm. çapında açılır.
Aralarına karıştırarak beyazlatılmış yağ sürülür. 4 tanesi üst üste konur. (4 grup yapılır, en üstler yağlanmaz).
Üstleri örtülür.
İlk hazırlanan dört katlı hamur unlanarak açabildiği kadar açılır. Oklavaya sarılıp, oklava çekilerek çıkarılır. Bu rulo hamur tekrar dört parçaya ayrılır.
Kesilen kısımlar üste gelmek üzere her parça 10- 12 cm çapında açılır.
Diğer hamur grupları da aynı şekilde hazırlandıktan sonra toprak tava, teflon tava veya saç üzerinde pişirilir.
Pişirilen katmerler yağlanıp üst üste konur. Yumuşak olması için üzerleri örtülür.

Not: Katmere pudra şeker serpilebilir. Arasına peynir, kıyılmış maydanoz, taze soğan konarak pişirilir. Arasına çiğ kıyma, soğan, yeşil biber, maydanoz, domates karışımı konarak da pişirilir.

ML® Urla Katmeri (Peynirli) için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1470 • adı:Katmer • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:25.04.2025 - 07:04