



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMER

2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Alabildiği kadar un
Ara katları için:
Sıvı yağ, tereyağı karışımı
İçi için;
Lor peyniri

Bir yoğurma kabına su, şeker, tuz ve sıvı yağ alınır, karıştırılır. Üzerine alabildiği kadar un eklenerek orta sertlikte bir hamur hazırlanır. Hamur bir süre dinlendirilir ve portakal büyüklüğünde eşit bezelere ayrılır. İlk beze servis tabağından biraz büyük açılır, üzerine fırça ile sıvı yağ tereyağı karışımı sürülür. Yufkanın ucu katlanır, kuru kısmına tekrar yağ karışımı sürülür. Katlanan kısmın karşısı da katlanarak üzerine yağ karışımı sürülür. Daha sonra iki yan uçları da ortaya doğru katlanır üzerlerine yağ karışımı sürülür. Bu şekilde kare katlanmış yufka elde edilmiş olur. İkinci yufka da aynı büyüklükte açılır, üzerine yağ sürülür, tam ortasına daha önce katladığımız kare yufka konur. Onun da üzerine bir sıra peynir serilir. Peynirin üzerine alttaki açık yufka dört taraftan katlanır, aralarına yağ karışımı sürülür, en son kenarlarına iyice bastırılır. Bu şekilde bütün bezeler hazırlanır. Hazırlanan karelerden biri alınır, elle bastırılarak kare şeklinde biraz daha genişletilir. Bütün katmerler tek tek kızdırılmış tavada iki taraflı pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

