



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMER

Yarım paket yaş maya
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
Alabildiği kadar ılık su

Bir kaba unu koyun. Ortasına maya, toz şeker ve tuzu koyup suyu ilave ederek hamuru kulak memesinden biraz daha sert olana kadar yoğurun.

Üzerini kapatıp mayalanmasını bekleyin.

Mayalandıktan sonra küçük bezelere ayırın.

Bezelerin içine tereyağı sürün ve rulo şeklinde yuvarlayıp içlerine yağ sürüp katlayın. 1 saat dinlendirin.

Dinlenen ruloları hafif unla ve merdane yardımıyla açın.

Katmerleri sacda ya da tavada arkalı önlü eşit şekilde kızartın.

Kızaran katmerlere tereyağı sürüp sıcak servis edebilirsiniz.

