



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KATMER

3 kilogram un  
2 yemek kaşığı tuz  
1,5 litre civarı su  
Arası için:  
Sıvı yağ

Un ve tuz genişçe yoğurma kabına alınır ve ortası havuz şeklinde açılır.

Suyu birden dökmeyin. Un çektikçe suyu ekleyin. Ele yapışmayacak ama yumuşak bir hamur olması lazım.

Bunun için çok yoğurmanızı öneririm. Ben hamur toparlanınca, mermer tezgaha yoğurma işlemine devam ediyorum. Ne kadar çok yoğrulursa, o kadar rahat açılır.

Hamur pürüzsüz olacak kadar yoğrulunca, kapaklı bir kaptaki birkaç saat dinlendirilir.

Dinlenen hamurdan büyükçe portakal büyüklüğünde parçalar koparılır ve hafif un serpilmiş tezgah veya sofrada yufkadan daha ince olacak şekilde açılır.

Ben oklava kullanmayı pek beceremediğimden, biraz açınca elimle çekerek büyüttüm.

Açılan hamurun her yerine gelecek şekilde, sıvı yağ ile yağlanır.

Bir ucundan başlanarak, rulo şeklinde sarılır ve gül böreği şeklinde dolandırılır.

Üzeri kapatılıp vakit varsa bir süre daha dinlense iyi olur.

Son aşamada, sardığımız yağlı yufkalarımız pişirilecek boyda unlanmadan hafifçe merdane ile açılır. Yarım cm kalınlığı idealdir.

Önceden ısıtılmış döküm saçta çevirerek ve yağlayarak pişirilir.

Katların tel tel açılması için, ocaktan almadan birkaç kere saca vurursanız, katlar ayrılır.

Dondurucuda saklanır, daha sonra çıkarıp ısıtmaya gerek kalmaz. Erken çıkarıp oda ısısına gelince yemeye hazırdır.

