



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER

MALZEMELER

2.5 su bardağı un

1 su bardağı su

125 gr. margarin

Tuz

Unu eleyip su ve tuzla hamur yapın. 20 dakika dinlendirip, 30 ufak parçaya ayırın. Hazırladığınız bezeleri oklavayla açın. Erittiğiniz margarini üstlerine sürüp bohça gibi katlayın ve tekrar yağlayın. Tüm hamurlara aynı işlemi uygulayın. Hazırladığınız hamurları 15 dakika dolapta dinlendirdikten sonra, pasta tabağı büyüklüğünde tekrar açın.

Katmerleri saçta ya da teflon tavada arkalı önlü pişirin. Katmeri sade olarak servis yapabileceğiniz gibi; üzerine şeker serperek, pekmez veya bal sürerek, şerbete atıp ceviz serperek ya da peynir sürerek de servis yapabilirsiniz.