



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KATMER

Malzemeler:

4 bardak un

1 bardak sıvı yağ ve tereyağı karışımı

Yarım paket yaş maya

Biraz su ve tuz

Un, tuz, maya ve suyla yumuşak bir hamur yapın. Hamuru yarım saat dinlendirin. Hamurdan iki parça koparıp, pasta tabağı büyüklüğünde açın. Aralarını yağlayıp, üst üste koyun. Bu şekilde 15 dakika buzdolabında bekletin. Dolaptan çıkardıktan sonra tekrar yemek tabağı büyüklüğünde açın. Yağ sürüp, bohça gibi kapatın. Tekrar merdane ile yemek tabağı büyüklüğünde açıp, yapışmaz tavada arkalı önlü kızartın. Tüm hamura aynı işlemi uygulayın. Katmeri, arzuya göre peynir, kavrulmuş kıyma, reçel, bal veya pekmeze birlikte servis yapabilirsiniz.

---