



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMER

Adese Restorant - Etlik

Malzemeler:

1 kg un

4 su bardağı su

Az miktar tuz

1 paket kuru maya

1 su bardağı ayçiçeği yağı

Hazırlanışı:

Derince bir kaba un konulur ve ortası açılır. Su, maya ve tuz ortası açılan una eklendikten sonra bir süre yoğrulur. Yoğrulan hamur yarım saat dinlendirilir. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır ve merdane yardımıyla yuvarlak biçimde açılır. Açılan hamurların üzerine 1 su bardağı ayçiçeği yağı fırça yardımıyla sürülür. Yağlanan hamurların uçları ortaya katlandıktan sonra tekrar ikiye katlanılarak kare şeklinde katlanır. Katlandıktan sonra merdane yardımıyla tekrar açılır ve önceden içerisinde yağ kızdırılmış yayvan bir tavaya alınır. Alt üst edilerek kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.
