



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMER

350 gr (3 su bardağı) un
125 gr (8 çorba kaşığı) + 2 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)
125 gr (1/2 su bardağı) su
1 yumurtanın sarısı
1 çay kaşığı tuz
250 gr peynir (çatalla ezilmiş)
200 gr (1 su bardağı) rafine yağ

1/2 su bardağı unu bir kenara ayırınız. Kalan unu tezgahın üstüne döküp ortasını havuz gibi açınız. 1/2 su bardağı tereyağı, tuzu, yumurta sarısını ve suyu koyup karıştırarak yoğurunuz. Yumuşak bir hamur elde ettikten sonra, hamurumuzun bir parça haline getiriniz. Hamuru 10 parçaya bölüp, üstlerini hafifçe yassıltıktan sonra merdane ile açınız.
Hamurların açılması bittikten sonra hepsinin üstüne fırçayla eritilmiş yağdan sürünüz. Yuvarlakları üst üste yerleştirip unlayarak merdane ile açınız. Hamuru 2 eşit parçaya bölüp, her iki parçasının arasına peynir koyunuz. Hamuru ikiye katladıktan sonra dış tarafına merdane ile bastırıp, iki kat hamuru birbirine yapıştırınız. Hamurları 15 dakika buzlukta dinlendiriniz.
Rafine yağı tavaya koyup kızdırınız. Katmeleri tavaya atıp alt üst kızartıp hemen servis ediniz.
