



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KATMER

5 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı sıvı yağ  
Tuz  
İç harcı için:  
3 çorba kaşığı tahin  
Yarım paket margarin

Unu bir kaba alıp, tuz ilave edin ve ortasını havuz gibi açın. Sıvıyağ ve azar azar su ekleyip, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun.Üzerini örterek 15- 20 dakika dinlendirin.Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparın. İlk bezeyi unlanmış zemin üzerinde yufka inceliğinde açın.Üzerine tahin ve eritilmişmargarin sürüp, rulo şeklinde sarın.Ruloyu kendi etrafında döndürüp, gül biçimine getirin. Bezeler bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. buzdolabında 15-20 dakika dinlendirin. Merdaneyle çok fazla inciltmeden yiniden açın. Sac veya yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı pişirin.