



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KATMER

### Malzemeler:

5 su bardağı un  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
yeterince tuz ve su.

### İçi için:

Yarım paket margarin  
3 kaşık tahin.

### Hazırlanışı:

Bir kaba unu koyarak tuz ilave edin. Azar azar su ilave ederek yumuşak bir hamur haline getirin. Hamuru 15 dakika kadar dinlendirdikten sonra limon büyüklüğünde parçalar koparın. İlk parçayı unlanmış zeminde mantı yufkası kalınlığında açın. Üzerine tahin ve eritilmiş margarini sürerek rulo yapıp, ruloyu kendi etrafında döndürerek sarın. Bütün parçaları bu şekilde hazırlayarak buzdolabında yağın donması için bir süre bekletin. Çıkardıktan sonra çok fazla inceltmeden açın. Bütün ruloları aynı şekilde açıp, çok az sıvıyağ koyup tavada pişirin.