



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMER

250 Gr Sana Ekmeküstü Kase

1 Çay Bardağı tahin

Üzerine: Bal ve pekmez

2 Su Bardağı süt

1 Aldığı kadar tuz

6 Su Bardağı un

1 Tatlı Kaşığı TOZŞEKER

Derin bir kaseye 6 su bardağı unu eleyin toz şeker tuz ve 2 su bardağı sütü ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun üzerini nemli bir bezle örtüp 15 dakika dinlendirin hamuru 3 parçaya ayırıp her birini oklava ile açın sana ekmek üstünü eritip tahinle karıştırın ve bu karışımı 3'e bölün. Yufkaları üst üste koyup aralarına ve en üste de tahinli karışımdan sürün hamuru dörde katlayıp bohça şekli verin elinizle yuvarlayarak rulo haline getirdiğimiz hamuru 10 eşit parçaya bölün üzerlerine un serpip merdane ile her bir parçayı açın yapışmaz yüzeyli tavada arkalı önlü pişirin bal ve pekmezle servis yapın.