



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER PİŞİ

1,5 su bardağı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
Tuz
1 çay kaşığı kabartma tuzu
Alabildiği kadar su
Açmak için:
Nişasta
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Un, sıvı yağ, yoğurt, tuz, kabartma tozu ve yeteri kadar su ilavesi ile orta sertlikte bir hamur yoğurulur, üzeri kapatılarak bir süre dinlendirilir.
Hamur merdane ile dikdörtgen ve ince bir şekilde açılır.
Açılan yufkanın üzerine nişasta serpilerek her tarafına yayılır.
Hamur geniş tarafından sıkı bir şekilde sarılarak rulo yapılır.
Rulo bıçakla parmak kalınlığında dilimlenir.
Kesilen rulo parçalarının üzerine biraz bastırılır, nişasta serpilir, merdane ile inceltilir.
Bir tavaya sıvı yağ konarak iyice kızdırılır, hazırlanan pişiler iki taraflı kızartılır.

