



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (SİVAS)

4 su bardağı un
20 gr. yaşmaya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
175 gr. margarin
İç harcı için:
patates
peynir
Üzeri için:
yumurta
susam

Karıştırma kabına un alınır. Ortası havuz yapılır. İçine maya, tuz ve su ilave edilerek karıştırılır. Bir süre dinlendirilir. Hamur bezelere ayrılır. Bir bezenin üzerine bir parça margarin konur. Üzerine bir beze daha konup hamur uzunlamasına açılır. Hazırlanan hamurun üzerine yumurta ve susam sürülür, bıçakla çizilip 180 derecelik fırında pişirilir.

Not: Arzuya göre peynirli, patatesli yapılabilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 28.09.2022