



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

1 kg un
1 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı karbonat
Fındık kadar pakmaya
1 adet yumurta sarısı
Su

Malzeme tamamı katı kıvamda hamur olasıya kadar yoğrulur. Hamurdan her biri yumurta kadar bezeler yapılır. 5-6 beze tek tek oklava ile kalınca yufka yapılır. Daha sonra tek tek bir yüzleri yağlanarak üst üste konan yufka 4 tarafından karşılıklı katlanır ve ters çevrilerek tepsiye dizilir. Bezeler bitince üzerlerine hafifçe elle basılır. Tepsideki katmer demetleri üzerine yumurta sarısı sürülür ve dörde bölünerek fırına konur. 180 derecede 30 dakika pişirilir.

