



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER TATLISI (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

1 kg un
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı yoğurt
2 yumurta
Yeterli miktarda ılık su
1 su bardağı zeytinyağı
200 g şeker

Hamuru hazırlamak için bir karıştırma kabına un, yumurta, yoğurt ve tuzu ilave edin. Üzerine yeterli miktarda ılık suyu yavaşça ekleyerek yoğurun. Oda sıcaklığında 15 - 20 dakika dinlenmeye bırakın. Hazırlanan hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler oluşturup incecik açın. Açtığınız katmer hamurlarının üzerine zeytinyağı gezdirin ve şeker serpin. 4 tarafını katlayıp saçta pişirin. Pişirme esnasında üzerlerine fırça yardımıyla yağ sürün.

Not: Dilerseniz şeker yerine tahin kullanabilirsiniz.

