



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMER TATLISI

Hamuru:

1 yumurta,

3,5 su bardağı un,

1 su bardağı ılık su,

150gr tereyağı,

750ml sıvıyağ (kızartmak için)

Şerbeti:

4 su bardağı şeker,

4,5 su bardağı su,

yarım limon

Şerbeti için şekerle suyu kaynatın. Limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatıp soğutun. Hamur malzemelerinden kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Altı parçaya ayırın. Her birini 15cm çapında açın. 100 gr tereyağını eritip (malzemelerden ayrıca) her parçayı yağlayıp üst üste koyun, (en üstü yağlanmayacak) Yağ biraz donunca merdaneyle inceltip (35-40cm çapında) yufka haline getirin. Rulo şeklinde sarın. 10-15 dakika buzlukta ardından 30 dakika buzdolabının alt gözünde bekletin. 1 parmak eninde verev veya yuvarlak şekilde kesip kızgın yağda kızartın. Kızarttığınız tatlıları anında soğuk şerbete atın. Şerbetin içinden alıp hindistancevizi, ceviz veya fişтик serpererek servis yapabilirsiniz.

