



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KATMERLİ (ÇANKIRI)

Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un ılık suda içine maya konularak hamur yapılır. Üzeri iyice örtülerek dinlenmeye bırakılan hamur, mayası gelince avuç içi büyüklüğünde pazılanır. Oklağaç (ince ve uzun oklava) yardımıyla kalınca açılan hamur içine sıvı yağ sürülerek katlanır. Araları yağlanarak birkaç kat yapılan hamur tekrar normal kalınlıkta açılır ve kızgın sac üzerine alınır. Pişerken de tekrar yağlanan ekmek hafif soğutularak servis yapılır.

[ML© Katmerli Börek Videosu](#)