



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KATMER

3 su bardağı un
125 gr tereyağ
1 adet yumurta
Aldığı kadar su
1 çimdik tuz
2 çorba kaşığı yumuşak margarin (ara katları için)
1 su bardağı sıvıyağ (kızartmak için)
Şerbeti için:
3 .5 su bardağı şeker
3.5 su bardağı su
1 dilim limon

Şerbeti hazırlamak için; şekeri, suyu ve limon dilimini kaynatın. Şerbet soğuk olarak katılacağı için önce şerbet yapılmalı ve soğutulmalı. Hamuru hazırlamak için; karıştırma kabına unu, tereyağını ve yumurtayı koyup yoğurun. Tuzu, aldığı kadar suyu ve biraz yoğurdu ekleyip iyice yoğurun. Bezelere ayırıp her parçayı orta boyda açın. Mümkünse 1 saat dolapta dinlenmeye bırakın. Üstüste koyduğunuz hamuru unlayarak açın. Rulo şeklinde yuvarlayın ve küçük küçük kesin. Üzerlerine basarak ince yuvarlak hale getirin. Kızartma yağında kızartın. Üzerlerini yeşil fıstık ve kaymakla süsleyin.