



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABNELİ HAŞHAŞLI KATMER

Selda Gök

80 gr PINAR labne  
4-5 yemek kaşığı çekilmiş yağlı haşhaş  
5 su bardağı un  
2 yemek kaşığı yoğurt  
Yarım çay kaşığı karbonat  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
Yoğurtmak için yeteri kadar su  
2-3 tane haşlanmış patates  
50 gr. margarin  
yarım çay bardağı haşhaş

Elenmiş unun içine yoğurt, tuz, karbonat, sıvı yağ ve biraz su eklenerek hamur yoğurun.kulak memesi kıvamına gelince 15-20 daika dinlenmeye bırakın.patatesleri haşlayın.hamuru 6 parçaya bölün.yufka ekmek açarmış gibi unlayıp açın. Eritilmiş margarin , sıvıyağ , ve ezilmiş haşhaşı karıştırın.ilk önce pınar labneyi açılmış hamura sürün ve ardından haşhaşlı karşımı sürün.kol böreği gibi dolayın ve gül böreği gibi sarıp ucunu hamura bastırın ve unlayarak tekrar merdane ile tabak boyutlarında açın.. yağlanmış tavada pişirin.. diğer kalan 5 adet hamuruda aynı şekilde yapın ve pişirin.