



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI KATMER

1/2 çorba kaşığı tuz  
1/2 kilo ekstra un  
1 bardak su  
2 adet yumurta  
1/4 kahve fincanı rafine yağı  
Mantarlı iç:  
1 çorba kaşığı tepeleme yağ  
1 kahve fincanı un  
Tuz  
Karabiber  
3,5 kahve fincanı kaynar süt (250 gram)  
1 tatlı kaşığı yağ  
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan  
1/2 bağ kıyılmış dereotu  
250 gram haşlanmış mantar, piyaz gibi doğranmış  
1 kahve fincanı su  
1 kahve fincanı rende gravyer

- 1) Küçük bir kuşaneye yağı koyup orta ateşte eritiniz ve unu ilâve ederek karıştırma teliyle dikkatlice karıştırarak 1 dakika kavurunuz.
- 2) Tuz, biber ve kaynar sütünü ilâve edip iyice karıştırarak 1 dakika pişirip ateşten alınız.
- 3) Başka bir kuşaneye 1 tatlı kaşığı yağı ve soğanı ilâve ederek orta ateşte karıştırarak 30 saniye öldürünüz.
- 4) Sonra piyaz biçimi doğranmış mantarı, ince kıyılmış yarım bağ dereotunu ve suyu ilâve ediniz.
- 5) Ağızını kapatarak ağır ateşte suyunu çekmeye bırakarak 3-4 dakika kaynatınız.
- 6) Sonra ateşten alarak gravyer peynirinin ve yukarıda hazırladığınız sosun hepsini ilâve ederek karıştırınız. Soğumaya bırakınız.
- 7) Mermerin üzerine unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. İçine tuz, limon suyu, soğuk su ve yağı ilâve edip, kuvvetli yoğurarak top gibi bir hamur yapınız. Hamurun tam ortasından, karşılıklı yarı kalınlığına kadar bıçakla keserek dört kulak meydana getiriniz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtterek yarım saat dinlendiriniz. 100 gramlık 15 eşit parçaya bölerek hamurları teker teker top gibi yuvarlayınız.
- 8) Bir küçük kaba biraz rafine yağ veya zeytinyağı koyup, hamurun bir tarafını yağa bulayıp bir tepsiye diziniz. Diğer hamurları da aynen ve tamamen yağlayıp, üzerlerine rafine yağıyla yağlanmış bir kâğıt kapatıp 1 saat dinlendiriniz.
- 9) Mermeri rafine yağıyla yağlayıp, bir hamuru elinizle iyice yassılttıktan sonra, iki elinizle hamurun iki ucundan tutup, soldan- sağa doğru daire şeklinde havada hamuru savurunuz ve tekrar tutarak bir kere daha savurduktan sonra hamurun kalın kalan kenarlarını alttan dört parmağınızla tutarak hafifçe havalandırarak çekip inceltiniz. Hamur böylece hazırlanmış olur.
- 10) Açılan hamurun içine hazırladığınız mantarlı içi serpiniz.
- 11) Hamurun 4 ucunu dört köşe bir zarf gibi için üzerine kapatınız. Sonra hafif yağlanmış gibi kalın tavada pişirip 1'er 2'şer dakika altüst pişirip 1 kişiye 1 adet keserek veya bütün olarak servis yapınız.