



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ KATMER

1/2 çorba kaşığı tuz  
1/2 kilo ekstra un  
1 bardak su  
2 adet yumurta  
1/4 kahve fincanı rafine yağı  
Peynirli iç:  
100 gr beyaz peynir (tuzsuz)  
1 yumurtanın sarısı  
1 tatlı kaşığı maydanoz  
1 tatlı kaşığı dereotu

- 1) Beyaz peyniri iyice ufaladıktan ya da çatala ezdikten sonra yumurta sarısını, maydanozu ve dereotunu ekleyip iyice karıştırınız.
- 2) 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 örterek yarım saat dinlendiriniz. 100 gramlık 15 eşit parçaya bölerek hamurları teker teker top gibi yuvarlayınız.
- 3) 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.
- 4) Mermeri rafine yağıyla yağlayıp, bir hamuru elinizle iyice yassıladıktan 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.
- 5) Açılan hamurun içine peynir serpiniz.
- 6) Hamurun 4 ucunu dört köşe bir zarf gibi peynirin üzerine kapatınız. (Hamurların uçları yarımşar santim birbirinin üzerlerine binmiş olmalıdır.)
- 7) Sonra hafif yağlanmış gibi kalın tavada pişirip 1'er 2'şer dakika altüst pişirip 1 kişiye 1 adet keserek veya bütün olarak servis yapınız.