



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PEYNİRLİ KATMER

1 kg un
500 gr pırasa
200 gr peynir
1 paket yaş maya
2 yemek kaşığı margarin
2 fiske tuz

Una maya tuz ilave edilip hamur yapılır yarım saat dinlendirilir pırasalar ince doğranıp yıkanıp tuzda bekletilir tavaya yağ konur pırasalar tekrar yıkanıp sıkılıp kızdırılmış yağa ilave edilir pırasalar 3 dk pişirilir kapatılır peynirler ufalanıp konur pul biber ilave edilir bir çay kaşığı tuz edilip karıştırılır dinlenen hamur küçük yumaklar alınıp merdaneyle açılıp pırasalı iç konur katmer şeklinde kapatılır orta ateşte kızdırılan tavaya tek tek katmereler pişirilir isteğe göre katmerler tereyağ sürülebilir.