



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE SİVAS KATMERİ

3 su bardağı un
1 yumurta
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı toz maya
Tuz
150 gr. margarin
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı

Un yoğurma kabına alınır, üzerine yumurta, sıvı yağ, maya, tuz ve su koyarak yumuşak bir hamur yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir.

Süre sonunda hamur tezgaha alınır biraz açılır. İçine parça parça margarin konur.

Hamur kenarlarından alınıp üzerine kapatılır, 5 dakika dinlendirilir.

Oklava ile sağa sola genişleterek büyütülür. Hamur gözleme katlar gibi katlanır, 5 dakika dinlendirilir.

Tekrar açarak aynı işlemi 3-4 defa daha tekrarlanır.

Hamur son defa kare şeklinde açılarak bıçakla 6 parçaya kesilir.

Her parça unlanarak oklava ile biraz genişletilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür.

Üzeri bıçakla paralel çizikler atılır. 190 derece fırında pişirilir.

