



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARAYLI KATMER

### Malzemeler

500 g kuzu kıyma  
3 adet soğan  
2 yemek kaşığı salça  
1 tutam maydanoz  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Yeteri kadar sıvı yağ  
1 tutam tuz  
1 tutam karabiber  
100 g rende kaşar  
Krep için:  
2 adet yumurta  
1,5 su bardağı un  
1 bardak su  
1/2 su bardağı süt  
1 çay kaşığı tuz  
1 tutam toz şeker  
1/2 fincan sıvı yağ

### Hazırlanışı

İç harcı için soğanlar ince ince doğranarak sıvı yağ ve tereyağında kavrulur. Bir süre kavurduktan sonra kıyma eklenerek suyunu çekip, pembeleşmesi beklenir. Kıymalar pembeleşince salça da eklenerek 3-5 dakika daha pişirilir. Daha sonra krep için un, süt, su, şeker ve tuz; bir kabın içinde hiç topak kalmayacak şekilde çırpılır. Eğer hâlâ topak kalmışsa ince bir süzgeçten geçirilir. Kek hamurundan daha akıcı kıvamda bir hamur elde edildikten sonra çok harlı olmayan, 22 cm orta ölçekli bir teflon tavaya 1 çay kaşığı sıvı yağ eklenir. Daha sonra hamur kepçe yardımıyla tavanın tabanını kaplayacak şekilde tavaya dökülür. Spatula ile çevrilerek her iki tarafı da eşit şekilde pişirilir. Orta pembelikte kızarınca tavadan alınır. Krep ve iç hazır olunca servis tabağına bir krep bir kat harç şeklinde malzemeler dizilir. En son katın üstüne rendelenmiş kaşar dökülerek, fırında 5-10 dakika kızartılır. Sıcak servis yapılır.