



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİVAS KATMERİ

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
Alabildiği kadar un
1 paket toz maya
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için:
150 gr. margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı yoğurt

Yoğurma kabına, yoğurt, sıvı yağ, maya ve tuz konur, alabildiği kadar un ilavesi ile yumuşak bir hamur yoğurularak yarım saat dinlendirilir.

Hamur 6 paziya ayrılır, 1. pazi oklava ile açılır, üzeri yağlanır, iki ucu ortada birleştirilir, kat yerleri yağlanır, diğer iki ucu da üst üste getirilir, yani gözleme biçiminde katlanarak kenara alınır.

2. pazi da alıp açılır, üzerine yağ sürülür, katladığımız birinci hamuru ortasına koyup, yan kanatları üzerine katlanır. 5 dakika dinlendirilir.

Dinlenen hamurlar oklava ile biraz sağa sola biraz büyütülür, fırın tepsisine alınır, üzerine yumurta sarısı ile karıştırılmış yoğurt sürülür, bıçakla paralel çizgiler çizilir.

Diğer pazılar da aynı şekilde hazırlanarak toplam 3 adet katmer hazırlanmış olur. 180 derece fırında pişirilir.

