



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SÄ°VAS KATMERÄ°

1 su bardaÄŸÄ± yoÄŸurt  
1 su bardaÄŸÄ± su  
1 Åşay bardaÄŸÄ± sÄ±vÄ± yaÄŸ  
AlabildiÄŸi kadar un  
1 paket toz maya  
1 tatlı kaÄŸÄ± tuz  
Ä°Åşi iÅşin:  
150 gr. margarin  
1 Åşay bardaÄŸÄ± sÄ±vÄ± yaÄŸ  
Äcezeri iÅşin:  
1 yumurta sarı+sı  
1 tatlı kaÄŸÄ± yoÄŸurt

YoÄŸurma kabına, yoÄŸurt, sÄ±vÄ± yaÄŸ, maya ve tuz konur, alabildiÄŸi kadar un ilavesi ile yumuÅak bir hamur yoŸurularak yarÄm saat dinlendirilir.

Hamur 6 pazÄya ayrılır, 1. pazÄ oklava ile aÅşılır, ¼zeri yaŸlanılır, iki ucu ortada birleŸtirilir, kat yerleri yaŸlanılır, diÄer iki ucu da ¼st ¼ste getirilir, yani gÄzleme biÅşiminde katlanarak kenara alınılır.

2. pazÄ da alıp aÅşılır, ¼zerine yaŸ sÄrÄ¼r, katladÄmÄz birinci hamuru ortasına koyup, yan kanatları ¼zerine katlanır. 5 dakika dinlendirilir.

Dinlenen hamurlar oklava ile biraz saÄya sola biraz bÄyÄ¼r, fÄrÄn tepsisine alınılır, ¼zerine yumurta sarı+sı ile karÄtÄlmÄ yoÄŸurt sÄrÄ¼r, bÄÅakla paralel Åşizgiler Åşizilir.

DiÄer pazÄlar da aynı Åekilde hazırlanarak toplam 3 adet katmer hazırlanmÄ olur. 180 derece fÄrÄnde pişirilir.



